

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Penyebaran Covid-19 secara global menyebabkan Covid-19 ditetapkan sebagai pandemi oleh *World Health Organization*. Pandemi Covid-19 menyebabkan terjadinya perubahan pada berbagai bidang kehidupan masyarakat, salah satunya pada bidang kesehatan. Penyebaran Covid-19 menyebabkan banyak masyarakat terpapar virus sehingga terjadi penurunan tingkat kesehatan dan menimbulkan kekhawatiran pada masyarakat. Kekhawatiran atau ketakutan berlebih dapat menyebabkan terjadinya penurunan imun tubuh. Upaya untuk mempertahankan imun tubuh dapat dilakukan dengan pola hidup sehat, contohnya dengan mengonsumsi makanan atau minuman yang bergizi dan menyehatkan. Produk pangan yang bermanfaat untuk kesehatan dikenal dengan pangan fungsional. Terdapat berbagai jenis pangan fungsional yang diketahui dapat meningkatkan imun tubuh contohnya yaitu yoghurt.

Yoghurt adalah produk olahan berbahan dasar susu yang difermentasi dengan gabungan bakteri *Lactobacillus delbrueckii* subspesies *bulgaricus* dan *Streptococcus salivarius* subspesies *thermophilus*. Proses fermentasi yoghurt berlangsung optimal pada suhu 37°C s.d 45°C. Sehingga menghasilkan produk probiotik yang memiliki rasa asam yang khas. Rasa asam pada yoghurt

merupakan hasil fermentasi laktosa menjadi asam laktat oleh bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Yoghurt mengandung berbagai jenis nutrisi seperti kalsium, kalium, vitamin, fosfor, seng, dan berbagai jenis nutrisi lainnya (Yadav, 2015). Yoghurt memiliki kelebihan tersendiri dibandingkan dengan susu, karena yoghurt dapat dikonsumsi oleh seseorang yang menderita kelainan intoleransi laktosa. *Lactobacillus* pada yoghurt dapat meningkatkan imun tubuh. Hal ini dapat terjadi melalui interaksi antara probiotik dengan bakteri dalam usus sehingga dapat menghasilkan respon imunomodulator yang kompleks. Aktivitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh melalui peningkatan imun seluler dan humoral, seperti meningkatkan populasi dan proliferasi sel limfosit, sitokin interferon- γ (IFN- γ), interleukin 12, interleukin 10, sel imun T *helper*, immunoglobulin (Ig) seperti IgA, IgE, IgG, dan IgM (Astawan, 2011).

Masyarakat Indonesia sudah lama mengenal jamu sebagai minuman yang bermanfaat bagi kesehatan. Untuk mempertahankan kesehatan tubuh dimasa pandemi Covid-19 dapat dilakukan dengan mengonsumsi jamu. Jamu beras kencur menjadi salah satu pilihan jamu yang banyak dikonsumsi. Jamu beras kencur merupakan jamu dengan bahan utama yaitu beras (*Oryza sativa*) dan kencur (*Kaempferia galanga* L.). Kencur (*Kaempferia galanga* L.) mengandung senyawa minyak atsiri 2,4% s.d 2,9% yang terdiri dari kamfer, borner, sineol, etil parametoksi sinamat (30%), dan penta dekana yang bermanfaat untuk menghangatkan tubuh, meredakan perut kembung, batuk, radang tenggorokan, dan radang lambung (Prabawati dan Pujimulyani, 2018).

Selain kandungan minyak atsiri, kencur juga mengandung beberapa senyawa bioaktif seperti flavonoid, saponin, dan polifenol. Kandungan flavonoid dapat berfungsi sebagai senyawa antiinflamasi dan imunostimulan (Shahbazi dan Bolhassani, 2016). Sehingga dapat mempercepat proses penyembuhan pada peradangan dan meningkatkan sistem imun tubuh.

Diversifikasi pangan terus mengalami perkembangan termasuk pada yoghurt untuk menghasilkan karakteristik dan manfaat yang lebih baik. Namun sebagian besar modifikasi yoghurt hanya sebatas pada penambahan bahan-bahan perasa dan pewarna. Padahal penambahan bahan-bahan alami seperti rempah-rempah atau herbal dapat memberikan kontribusi pada karakteristik dan manfaat yoghurt, serta memberikan lebih banyak pilihan bagi konsumen. Dalam Soudy *et al.* (2020) *drink yoghurt* yang difortifikasi dengan ekstrak herbal seperti jahe, malaka, dan temulawak dapat digunakan dalam produksi minuman herbal fungsional yang memiliki kandungan antioksidan tinggi. Selain penambahan ekstrak herbal secara langsung, inovasi yoghurt yang dikombinasikan dengan jamu mulai dilakukan. Salah satunya yaitu inovasi jamu dengan perpaduan yoghurt yang dikembangkan oleh mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta. Jamu ini dikemas menjadi minuman modern yang dikenal dengan “Sari Oyot Yoghurt”. Sari Oyot Yoghurt terbuat dari kombinasi yoghurt *plain* dengan rempah-rempah bahan baku jamu seperti kunyit, asam, jahe, dan lain sebagainya.

Pasang surut minat konsumsi jamu masyarakat Indonesia saat ini pengaruhi oleh perkembangan zaman. Di masa pandemi Covid-19 terjadi peningkatan minat masyarakat dalam mengonsumsi jamu. Berdasarkan hasil penelitian dari

1.524 responden sebanyak 79% responden mengonsumsi jamu untuk meningkatkan daya tahan tubuh di masa pandemi Covid-19 dan 55,6% responden menyatakan lebih sering mengonsumsi jamu setelah terjadi wabah Covid-19 (Siregar, 2021). Jamu menjadi salah satu pilihan alternatif bagi masyarakat untuk mempertahankan kesehatan tubuh. Mayoritas konsumen jamu adalah masyarakat dengan kategori usia dewasa akhir yaitu usia 36 sampai 45 tahun (Harahap, 2021). Tamara dan Setyanto (2018) menyatakan, adanya stigma bahwa jamu merupakan minuman kuno dan rasanya pahit menyebabkan jamu kurang diminati oleh masyarakat usia remaja. Sebagai upaya untuk meningkatkan minat konsumsi jamu diberbagai golongan usia maka diperlukan adanya upaya inovasi pada jamu.

Terdapat berbagai macam jenis jamu yang telah dikenal masyarakat Indonesia, salah satunya yaitu jamu kencur atau beras kencur. Jamu beras kencur dikenal mempunyai banyak manfaat seperti, meredakan pegal linu pada tubuh, mempercepat penyembuhan luka, dan menambah nafsu makan. Inovasi yoghurt dengan penambahan jamu beras kencur bertujuan untuk memberikan aroma dan cita rasa baru pada yoghurt karena pada jamu beras kencur terdapat kandungan senyawa minyak atsiri, saponin, polifenol, flavonoid, sineol, dan asam anisik dari kencur yang memberikan aroma dan cita rasa khas pada jamu beras kencur, meningkatkan manfaat bagi kesehatan, serta melestarikan budaya minum jamu diberbagai golongan usia masyarakat Indonesia. Berdasarkan hal tersebut maka diperlu dilakukan uji organoleptik variasi konsentrasi yoghurt probiotik dengan penambahan jamu beras kencur.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, adapun permasalahan yang akan diidentifikasi yaitu sebagai berikut.

1. Kurangnya pemanfaatan bahan-bahan alami seperti rempah-rempah atau herbal dalam modifikasi yoghurt padahal penambahan herbal dapat meningkatkan kualitas dan manfaat yoghurt sebagai pangan fungsional.
2. Rendahnya minat masyarakat usia remaja dalam mengonsumsi jamu tradisional karena adanya stigma bahwa jamu merupakan minuman kuno dan rasanya pahit padahal jamu memiliki banyak manfaat bagi kesehatan.
3. Kurangnya upaya inovasi jamu menjadi minuman yang diminati berbagai golongan usia sehingga mayoritas konsumen jamu adalah masyarakat usia dewasa.
4. Belum diketahui perbandingan variasi konsentrasi terbaik pada yoghurt probiotik dengan penambahan jamu beras kencur.
5. Belum diketahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap yoghurt probiotik dengan penambahan jamu beras kencur.

1.3 Pembatasan Masalah

Modifikasi dalam pembuatan yoghurt saat ini sebagian besar hanya sebatas pada penambahan perasa dan pewarna. Dalam modifikasi yoghurt belum banyak dilakukan penambahan bahan-bahan alami untuk meningkatkan kualitas dan manfaat yoghurt. Berdasarkan hal tersebut diperlukan upaya modifikasi yoghurt dengan penambahan bahan alami yaitu jamu beras kencur sebagai penambah aroma dan cita rasa baru pada yoghurt. Maka permasalahan pada penelitian ini dibatasi pada uji organoleptik variasi konsentrasi yoghurt

probiotik dengan penambahan jamu beras kencur. Untuk mengetahui kombinasi yang paling disukai ditinjau dari karakteristik warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan.

1.4 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini yaitu sebagai berikut.

1. Apakah terdapat perbedaan antara variasi konsentrasi yoghurt probiotik dengan penambahan jamu beras kencur pada hasil uji organoleptik ditinjau dari warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan?
2. Pada variasi konsentrasi yoghurt probiotik dengan penambahan jamu beras kencur berapakah yang paling disukai?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut adapun tujuan penelitian ini yaitu sebagai berikut.

1. Mengetahui perbedaan antara variasi konsentrasi yoghurt probiotik dengan penambahan jamu beras kencur pada hasil uji organoleptik ditinjau dari warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan.
2. Mengetahui variasi konsentrasi yoghurt probiotik dengan penambahan jamu beras kencur yang paling disukai.

1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dapat diperoleh dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1.6.1. Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis yang diharapkan dapat diperoleh pada penelitian ini yaitu sebagai berikut.

- a. Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi mengenai pembuatan yoghurt sebagai ilmu terapan yang berkaitan dengan uji organoleptik pada varian yoghurt.
- b. Penelitian ini dapat dijadikan acuan bagi peneliti lain yang memiliki penelitian sejenis.

1.6.2. Manfaat Praktis

Manfaat praktis yang diharapkan dapat diperoleh pada penelitian ini yaitu sebagai berikut.

- a. Hasil penelitian ini dapat diimplementasikan oleh pengusaha dalam mengembangkan inovasi variasi yoghurt dan meningkatkan kualitas yoghurt dengan penambahan bahan-bahan alami.
- b. Hasil penelitian ini dapat diimplementasikan oleh masyarakat dalam mengembangkan inovasi yoghurt sebagai peluang berwirausaha.