

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki sumber kekayaan alam yang berlimpah, termasuk jenis tanaman-tanaman herbal. Dari berbagai macam tanaman rimpang-rimpangan, beberapa jenis yang telah diketahui manfaatnya bagi kesehatan karena terbatasnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah tanaman rimpang-rimpangan tersebut menjadi minuman fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan. Proses pengolahan tanaman herbal menjadi minuman fungsional memerlukan pengetahuan tentang kandungan senyawa aktif dan teknik formulasi agar cita rasa yang dihasilkan dapat diterima masyarakat serta fungsinya bagi kesehatan dapat dipertanggungjawabkan (Anonim, 2012).

Saat ini banyak makanan dan minuman yang ditawarkan sebagai produk suplemen yang dapat meningkatkan kesehatan tubuh jika dikonsumsi. Minuman kesehatan merupakan minuman yang mengandung unsur-unsur zat gizi atau non zat gizi dan jika dikonsumsi dapat memberikan pengaruh positif terhadap kesehatan tubuh (Muchtadi, 1996). Minuman kesehatan sebagai salah satu produk yang sudah dikenal masyarakat, banyak dijumpai di pasaran dengan berbagai merek dan bentuk, seperti dalam bentuk cair, serbuk instan ataupun tablet. Kecenderungan masyarakat saat ini adalah lebih suka menggunakan produk yang kemasan dan penyajiannya lebih praktis dan cepat, karena tidak perlu membutuhkan banyak waktu dalam mempersiapkannya.

Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) memiliki aktivitas antimikroba karena memiliki kandungan kimia minyak atsiri dan senyawa kurkumin, terutama pada bakteri *Micrococcus pyrogenes* Val. *aureus*. Kurkumin diduga memiliki kemiripan struktur dengan senyawa *nordihidroguaiaretik* (NDGA), yaitu senyawa bersifat kuat sebagai antibakteri. Senyawa *nordihidroguaiaretik* (NDGA) sebanyak 1000 ppm berpengaruh kuat terhadap letalitas *Escherichia coli*, 7 hal ini terbukti dari penelitian yang dilakukan oleh Nurina dkk yang menggunakan ekstrak kunyit, ekstrak kunyit putih, ekstrak temulawak, dan ekstrak temuireng untuk menghambat pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* dan hasilnya ekstrak kunyit memiliki diameter zona hambat tertinggi.

CMC digunakan untuk mendorong pembentukan emulsi yang mantap dan mencegah kristalisasi gula. CMC stabil dalam larutan asam dan dapat meningkatkan stabilitas dengan peningkatan viskositas dan mencegah terjadinya pengendapan. Jenis pengental ini juga tahan panas proses yang menggunakan panas namun akan lebih baik jika panasnya dikontrol untuk mempersingkat waktu pemanasan karena

CMC dapat terdegradasi secara perlahan lahan dan mengurangi emulsifikasi dan viskositas (Febrianto 2008).

Kelebihan CMC yaitu tidak berbau dan tidak berasa, oleh karena itu zat penstabil ini dipilih dalam pembuatan minuman kunyit. Dalam penelitian ini penambahan CMC sangat penting, tetapi dalam penambahan ini hal yang paling diperhatikan adalah variasi penambahannya harus ditentukan dari awal penambahan CMC terlalu kecil belum tentu mendapatkan hasil yang disukai panelis dan sebaliknya penambahan terlalu besar belum tentu juga disukai panelis, maka dari itu perlu adanya variasi untuk menentukan mana yang terbaik dan disukai panelis. penelitian ini dilakukan proses *blanching* untuk memperbaiki sifat fisik terutama untuk mendapatkan warna yang cerah dan penambahan CMC yang bertujuan untuk mengurangi atau menghilangkan kecenderungan penggabungan partikel dan pengendapan.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan minuman kunyit yang memiliki aktivitas antioksidan dan disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan CMC dan jeruk nipis terhadap sifat fisik minuman kunyit.

Mengetahui pengaruh penambahan CMC dan jeruk nipis terhadap sifat kimia minuman kunyit
Menghasilkan kunyit yang dan disukai panelis.