

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jamur lingzhi banyak ditemukan di lereng gunung Merapi, baik itu dibudidayakan oleh petani jamur dan tumbuh liar di sekitar gunung merapi. Jamur lingzhi sangat mudah berkembang karena kesuburan tanah disekitaran gunung Merapi. Banyaknya jamur potensi lingzhi yang berkembang disana, mendorong masyarakat memanfaatkan jamur tersebut untuk dijadikan berbagai produk olahan yang ditujukan untuk dapat dinikmati dengan mudah oleh masyarakat luas. Jamur lingzhi banyak menghasilkan olahan yang memiliki khasiat untuk kesehatan, sebagai contoh masyarakat mengolahnya menjadi kapsul, minuman siap saji dan sirup.

Jamur lingzhi khasiat tanaman tersebut disebabkan oleh adanya senyawa kimia yang dikandungnya. Menurut Jaelani (2008) jamur lingzhi mengandung zat utama yaitu ganodermin, ganoderan, asam ganodermin, triterpenoid, adenosin, peptidaglukan, germanium dan polisakarida (betaglukan). Kandungan lain dari jamur lingzhi yaitu thiamin, riboflavin, niasin, dan biotin juga beberapa mineral antara lain seperti kalium, fosfor, kalsium, natrium, tembaga dan magnesium.

Menurut Nuraeni, (2018) pengujian terhadap jamur linzhi dengan analisis aktivitas antioksidan metode DPPH dengan ekstrak etanol 70 % dan ekstrak air Jamur lingzhi (*Ganoderma Lucidum*) dengan Spektrofotometer Uv/Vis. Kemudian diidentifikasi senyawa dengan *Liquid Chromatography - Mass Spectrometry (LC-MS)*. Berdasarkan hasil Penelitian bahwa maserasi selama 1 jam dengan ekstrak etanol 70 % berpotensi sebagai antioksidan dengan nilai IC50 94,83 ppm. Identifikasi ekstrak etanol 70 % senyawa yang berpotensi sebagai antioksidan

dengan LC-MS adalah senyawa *Bisphenol M*, *Ericifolione* dan *1-([2-(3,4-Dimethoxyphenyl) ethyl]amino) - 3 - methyl - 2 - octylpyrido [1,2a] benzimidazole - 4 - carbonitrile*.

Jamur lingzhi (*Ganoderma lucidum*) merupakan salah satu simplisia yang banyak digunakan oleh masyarakat sebagai pengobatan alternatif untuk menurunkan tekanan darah dan kadar gula dalam darah. Sebagai salah satu cara untuk memudahkan masyarakat umum dalam merasakan manfaat jamur lingzhi yang praktis dan mudah dikonsumsi, dilakukan pengolahan jamur lingzhi untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan, juga dapat menghasilkan minuman yang dapat dijadikan sebagai sumber gizi terutama sebagai sumber antioksidan.

Parjimo (2018) mengungkapkan bahwa Serbuk atau instan lingzhi biasanya dikemas dalam bentuk sachet ataupun botol dengan tujuan untuk memudahkan dalam penggunaan dengan cara menyeduhnya didalam air hangat. Masyarakat saat ini, banyak mengkonsumsi lingzhi melalui minuman instan lingzhi, salah satunya untuk mendapatkan manfaat kandungan antioksidan didalam minuman jamur lingzhi tersebut. Hal itu sangat perlu untuk dibuktikan melalui penelitian apakah minuman dari jamur lingzhi mengandung antioksidan yang tinggi. Selain itu, masyarakat juga harus mengetahui berapa lama waktu penyeduhan minuman dari jamur lingzhi agar merasakan manfaat yang optimal saat mengkonsumsi minuman dari jamur lingzhi tersebut. Berdasarkan hal itu, maka dilakukan penelitian dengan judul “Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Uji Tingkat Kesukaan Minuman dari Jamur Lingzhi Dengan Variasi Suhu Pengeringan dan Waktu Penyeduhan.

B. Tujuan

1. Tujuan Umum

Memperoleh minuman dari jamur Lingzhi yang yang mempunyai aktivitas antioksidan tinggi dan disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui aktivitas antioksidan minuman dari jamur lingzhi dengan variasi suhu pengeringan dan waktu penyeduhan.
- b. Mengetahui sifat fisik dan uji tingkat kesukaan minuman dari jamur lingzhi dengan variasi suhu pengeringan dan waktu penyeduhan.