

## **I.PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang mempunyai keanekaragaman flora yang tinggi, berbagai macam tanaman terdapat di Indonesia. Salah satunya adalah tanaman belimbing wuluh, kemampuan belimbing wuluh yang berbuah sepanjang tahun tersebut tidak diimbangi dengan pemanfaatannya secara optimal, sehingga buah ini sering terbuang begitu saja. Prahasta (2009) menjelaskan bahwa pada buah belimbing wuluh mengandung senyawa oksalat, fenol, flavonoid, dan pektin. Selanjutnya Agustin dan Putri (2014) menjelaskan bahwa dalam 100 g belimbing wuluh mengandung vitamin C 25 mg, kalsium 10 mg dan fosfor 10 mg.

Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) merupakan salah satu spesies dalam keluarga belimbing (*Averrhoa*). Diperkirakan tanaman ini berasal dari daerah Amerika tropis. Tanaman ini tumbuh baik dinegara asalnya sedangkan di Indonesia banyak di pelihara dipekarangan dan kadang-kadang tumbuh secara liar diladang ataupun tepi hutan (Qurrotu, 2008).

Kandungan vitamin C dalam buah belimbing wuluh segar sebesar 25 mg/ 100 g buah segar. Kandungan vitamin C ini mendekati kandungan vitamin C jeruk nipis sebesar 27.00 mg/ 100 g buah segar. Kandungan vitamin C yang cukup tinggi tersebut dapat dijadikan acuan dalam pemanfaatan buah belimbing wuluh sebagai minuman kesehatan Lingga (1990).

Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) memiliki kandungan kimia antara lain air, energi, protein, lemak, karbohidrat, serat, abu, kalsium, zat besi, natrium, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin C (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1996).

Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) setelah dimanfaatkan menjadi produk-produk industry yang potensial dan bermanfaat dalam dalam bidang Kesehatan mampu membantu mengeringkan luka seriawan, selain itu juga memperbanyak pengeluaran empedu, dan

meredakan rasa sakit (Atawan, 2013). Selain dalam bidang kesehatan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) mampu menciptakan kelezatan sendiri dalam setiap campuran masakan sebagai pelengkap misalnya sayur asem, garang asem ayam, garam asem kering, daging asam pedes dan masih banyak lagi untuk campuran dan penambah cita rasa dalam masakan tersebut selain itu juga sebagai pengawet alami (Hayati, 2009 dan Parikesit, 2011).

Selama ini belimbing wuluh hanya dikenal sebagai pelengkap hidangan sayur. Beberapa di antaranya memanfaatkan buah ini menjadi manisan. Secara tradisional buah belimbing wuluh banyak digunakan sebagai obat, seperti batuk, sariawan, perut sakit, gondongan, rematik, batuk rejan, gusi berdarah, gigi berlubang, jerawat, panu, tekanan darah tinggi, kelumpuhan, memperbaiki fungsi pencernaan, dan radang rectum (Anonim, 2002).

Pembuatan belimbing wuluh ini akan dipadukan dengan kunyit. Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) merupakan salah satu tanaman obat tradisional Indonesia, yang mengandung senyawa alami (kurkuminoid) yang memberikan warna kuning pada kunyit. kurkuminoid merupakan salah satu senyawa fitokimia penting bagi tubuh sebagai antioksidan, antihepatotoksik, antiinflamasi, dan antirematik. Penggunaan ekstrak kunyit pada pembuatan minuman diharapkan dapat memperbaiki warna dari produk yang dihasilkan, disamping memiliki kandungan senyawa fitokimia yang bersifat antioksidan dari kunyit dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Minuman Kesehatan belimbing wuluh dan kunyit di harapkan mampu memenuhi keinginan konsumen akan produk minuman yang memiliki rasa dan aroma khas belimbing wuluh dan kunyit (Winarto, 2005).

Minuman herbal atau jamu adalah salah satu jenis minuman Sulawesi selatan belum begitu berkembang saat ini. manusia pada zaman dahulu mengolah tanaman tanaman herbal menjadi minuman untuk keperluan pengobatan, namun pada era industry modern seperti

sekarang produk-produk minuman herbal belum begitu berkembang padahal pengolahan tanaman herbal dapat menjadi potensi besar untuk industry minuman herbal. Kunyit merupakan salah satu tanaman rempah dan obat yang banyak diolah menjadi produk minuman herbal. Berbagai jenis kunyit telah banyak digunakan sebagai bahan baku maupun bahan tambahan dalam industry pengolahan minuman herbal.

CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) sering merupakan bagian komposisi minuman yakni berperan sebagai zat pengental. Dengan kentalnya minuman tersebut, produsen berharap minumannya menjadi salah satu jenis minuman yang banyak di minati masyarakat terlebih lagi jika memiliki rasa manis. Penelitian ini bertujuan mempelajari pengaruh CMC terhadap minuman kunyit siap minum.

Menurut standar Nasional Indonesia 01-4320-1996, serbuk minuman tradisional adalah produk bahan minuman berbentuk serbuk atau granula yang di buat dari campuran gula dan rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

## **B. Tujuan penelitian**

### 1. Tujuan umum

Memperoleh minuman kunyit dengan pengaruh CMC dan belimbing wuluh yang memiliki Aktivitas antioksidan dan disukai panelis.

### 2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan CMC dan belimbing wuluh terhadap sifat fisik (viskositas dan pH) dan sifat kimia (uji fenol total dan aktivitas antioksidan).

- b. Mengetahui pengaruh jumlah CMC dan belimbing wuluh terhadap tingkat kesukaan minuman kunyit.