

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) merupakan salah satu jenis tanaman yang termasuk kedalam suku *Zingi beraceae*. Jahe telah dimanfaatkan di Asia sejak ribuan tahun yang lalu untuk mengatasi penyakit arthritis, rematik, keseleo, nyeri otot, penyakit selesma, batuk, sinusitis, sakit tenggorokan, diare, kolik, kram, gangguan pencernaan, kehilangan nafsu makan, mabuk, demam, flu, menggigil, dan penyakit menular (Attoe dan Osodeke, 2009).

Di Indonesia jahe merupakan jenis tanaman herbal yang sudah banyak digunakan, hal ini terlihat pada olahan jahe yang biasa dinikmati sebagai minuman penghangat disaat cuaca dingin. Sebagai tanaman herbal, jahe menyimpan macam-macam zat yang baik bagi tubuh seperti pencegahan timbulnya kanker, mengatasi masalah pernafasan, melancarkan pencernaan, mengatasi memar dan rasa nyeri. Oleh karena jahe memiliki banyak manfaat dan keuntungan, serta mudah didalam pengolahan, maka banyak masyarakat Indonesia menanam jahe di berbagai daerah atau wilayah.

Nanas merupakan tanaman buah berupa semak yang memiliki nama ilmiah (*Ananas comosus*). Tanaman ini berasal dari benua Amerika, tepatnya Negara Brazil. Bagian utama dari susunan tubuh tanaman nanas meliputi akar, batang, daun, bunga, buah dan tunas-tunas. Tanaman ini merupakan tanaman buah yang selalu tersedia sepanjang tahun (*perennial*) dan memiliki akar serabut yang tumbuh di sela-sela ketiak daun. Tanaman nanas berbatang semu kokoh dengan tinggi sekitar 25 cm. Daunnya tebal dan permukaannya berlapis lilin dengan panjang sekitar 130 cm. Buah tanaman nanas muncul pada ujung tanaman (Rukmana, 1996).

Dibidang pangan produk-produk olahan nanas sudah banyak ragam dan bentuk olahannya. Produk olahan nanas dapat berupa makanan dan minuman, seperti selai, coctai ,sirup dan sari buah hingga manisan kering.

Mengenai minuman ringan, dipasar telah banyak beredar produk minuman ringan. Namun demikian, hal ini tidak menutup peluang produk baru memperoleh pangan pasar sendiri. Mengingat minuman ringan bukan merupakan menu pokok. maka selera masyarakat masih bersifat dinamis dan masih merindukan kehadiran produk inovatif lainnya.

Sari jahe nanas merupakan minuman ringan inovasi baru dengan perpaduan jahe dan buah nanas yang diambil ekstraknya, sari jahe nanas memiliki nilai gizi yang kompleks. Didalam jahe terdapat senyawa gingerol yang bersifat sebagai antioksidan , komponen bioaktif jahe dapat berfungsi melindungi lemak atau membrane dari oksidasi. Nanas sendiri mengandung banyak vitamin c, vitamin a, Kalsium, Fosfor , Magnesium, Besi, Natrium, Kalium, serta Enzim Bromelain. Didalam Enzim Bromelain berkhasiat sebagai anti radang, membantu melunakkan makanan didalam lambung, mengganggu pertumbuhan sel kanker, dan kandungan serat yang terdapat dalam nanas sendiri mampu mempermudah buang air besar pada penderita sembelit.

Alasan dan Tujuan diadakannya uji sensoris terkait langsung dengan selera. Setiap orang di setiap daerah memiliki kecenderungan selera tertentu sehingga produk yang akan dipasarkan harus disesuaikan dengan selera masyarakat setempat. Selain itu disesuaikan pula dengan target konsumen, apakah anak-anak atau orang dewasa. Tujuan uji organoleptik adalah untuk: Pengembangan produk dan perluasan pasar, Pengawasan mutu → bahan mentah, produk, dan komoditas, Perbaikan produk, Membandingkan produk sendiri dengan produk pesaing, evaluasi penggunaan bahan, formulasi, dan peralatan baru.

Alasan dan tujuan dari pengolahan pangan komersial adalah untuk memperpanjang umur simpan produk pangan. Umur simpan menjadi salah satu parameter yang harus ada dalam kemasan produk pangan. Informasi tentang umur simpan dimaksudkan untuk menjamin kualitas produk dalam keadaan baik saat dikonsumsi dan tidak membahayakan kesehatan konsumen.

## 1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana sifat sensoris dan daya simpan minuman sari jahe nanas?

## 1.3. Tujuan Penelitian

### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui sifat sensoris dan daya simpan minuman sari jahe nanas.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan sifat sensoris minuman sari jahe nanas.
- b. Mendeskripsikan daya simpan minuman sari jahe nanas.

## 1.4 Manfaat Penelitian

### 1. Manfaat bagi peneliti

- a. Memperoleh informasi tentang sifat sensoris dan daya simpan pada minuman sari jahe nanas.
- b. Menambah khasanah keilmuan, pengetahuan dan pengalaman penulis.

### 2. Manfaat bagi masyarakat

Menambah pengetahuan masyarakat mengenai sifat sensoris dan daya simpan pada sari jahe nanas dengan varian rasa baru kombinasi jahe dan nanas.

### 3. Manfaat bagi institusi

Sebagai bahan informasi tentang sifat sensoris dan daya simpan pada minuman sari jahe nanas.