

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Obat Tradisional (OT) merupakan salah satu warisan budaya bangsa Indonesia yang telah digunakan selama berabad-abad untuk pemeliharaan dan peningkatan kesehatan serta pencegahan dan pengobatan penyakit. Berdasarkan bukti secara turun temurun dan pengalaman (empiris), OT hingga kini masih digunakan oleh masyarakat di Indonesia dan di banyak negara lain.. Jamu adalah OT Indonesia yang digunakan secara turun temurun berdasarkan pengalaman (Farmakope Herbal Indonesia, 2008).

Riset menunjukkan 49,53% penduduk Indonesia menggunakan jamu baik untuk menjaga kesehatan maupun untuk pengobatan karena sakit. Penduduk yang mengkonsumsi jamu sebanyak 95,6% menyatakan merasakan manfaat minum jamu. Hasil Riskesdas tahun 2010 juga menunjukkan bahwa dari masyarakat yang mengkonsumsi jamu, 55,3% mengkonsumsi jamu dalam bentuk cairan (infusum/decoct), sisanya (44,7%) mengkonsumsi jamu dalam bentuk serbuk, rajangan, dan pil/kapsul/tablet (Badan Litbang Kesehatan 2010). Pada tahun 2007, Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI memprakarsai isian kuesioner riskesdas 2007 tentang pemanfaatan jamu oleh masyarakat Indonesia. Hasilnya menunjukkan bahwa 35,7% masyarakat menggunakan jamu dan lebih dari 85% di antaranya mengakui bahwa jamu bermanfaat bagi kesehatan (Kemenkes 2010).

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 lebih suka menggunakan produk yang kemasan dan penyajiannya lebih praktis dan cepat, karena tidak perlu membutuhkan banyak waktu dalam mempersiapkannya (Sukmawati dan Merina, 2019).

Salah satu contoh dari minuman kesehatan yaitu produk Jempol yaitu produk umkm berupa granul instan kombinasi jahe emprit dan

kapulaga. Komposisi dari produk ini yaitu jahe emprit, kapulaga, gula pasir, gula merah dan air, produk ini diproduksi oleh *PKK Food* dari Desa Kaliputih, Kecamatan Purwojati, Kabupaten Banyumas. Hasil pertanian para petani di desa Kaliputih berupa padi, jagung, kacang hijau, kacang kedelai, kapulaga dan salah satunya jahe emprit. Jahe emprit merupakan komoditi hasil pertanian yang minoritas. Hanya beberapa petani yang menanam tanaman jahe emprit dikarenakan nilai jual jahe emprit kurang menguntungkan dibanding komoditi pertanian yang lain (Syarifah *et al.*, 2020). Kegunaan dari produk ini yaitu sebagai minuman kesehatan. Produk ini tidak mencantumkan umur simpan produk berupa tanggal, bulan tahun pada label kemasan.

Jahe emprit memiliki banyak khasiat antara lain sebagai campuran obat tradisional terutama sebagai karminatif dan stimulan, penambah nafsu makan, tonik lambung, peluruh dahak, peluruh haid, pencegah mual, penurun tekanan darah, menghilangkan lelah, meningkatkan stamina, mencegah infeksi pada luka. Sedangkan kapulaga berfungsi untuk mengencerkan dahak, memudahkan mengeluarkan air dari perut, menghangatkan dan membersihkan darah, analgetik, mengharumkan, stimulan dan pemberi aroma (Syarifah *et al.*, 2020).

Tanggal kadaluarsa merupakan informasi yang menyatakan batas waktu penggunaan dari suatu produk makanan atau minuman. Artinya produk tersebut memiliki “mutu yang paling baik” hanya sampai batas waktu tersebut. Pencantuman tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa pada produk makanan dan minuman merupakan salah satu bentuk informasi pangan dari produsen kepada konsumen yang wajib disertakan pada setiap produk yang akan dipasarkan. Informasi tersebut merupakan bentuk perlindungan kesehatan bagi konsumen. Informasi tentang pangan merupakan bagian yang penting bagi manusia, karena selama manusia hidup membutuhkan pangan dan hal ini tidak dapat dipungkiri bahwa pangan merupakan kebutuhan mendasar bagi setiap manusia karena hal ini sangat berpengaruh pada keberlangsungan manusia (Muthiah, 2018).

Masalah yang perlu mendapatkan perhatian adalah jika yang memproduksi UMKM belum tentu semuanya terdapat tanggal kadaluarsa penggunaannya, padahal itu penting untuk kestabilan produk. Jika kita mengkonsumsi atau menggunakan produk yang sudah kadaluarsa berarti kita menggunakan produk yang mutunya sudah jelek dan kemungkinan dapat membahayakan kesehatan, karena sudah tidak layak untuk dikonsumsi. Tanggal kadaluarsa bagi produk makanan bisa melindungi kesehatan konsumen, dan jika tidak dipahami secara layak, akan sangat merugikan bagi konsumen.

Pencantuman umur simpan diatur dalam Undang-Undang Pangan No. 7/1996 serta Peraturan Pemerintah No.69/1999 tentang Label dan Iklan Pangan, dimana setiap industri pangan wajib mencantumkan tanggal kadaluarsa pada setiap kemasan pangan (Rika *et al.*, 2019). Pendugaan umur simpan dapat dilakukan dengan dua metode, yaitu metode konvensional (*Extended Storage Studies/ESS*) dan metode *Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT)*. Metode ESS dilakukan dengan cara menyimpan produk pada kondisi penyimpanan sehari-hari dan dilakukan pengamatan terhadap penurunan mutunya sampai mencapai mutu kedaluwarsa. Sedangkan metode ASLT dilakukan dengan cara meletakkan produk diluar kondisi normal dengan tujuan untuk mempercepat laju kerusakannya (Hasibuan *et al.*, 2020).

Berdasarkan uraian diatas maka akan dilakukan penelitian tentang penentuan umur simpan produk granul instan jahe emprit (*Zingiber officinale* Rosc. Var. *amarum*) dan kapulaga (*Amomum compactum*) dengan metode *Accelerated Shelf Life Test* model arrhenius. Dimana penelitian tersebut bertujuan untuk mengetahui umur simpan (kadaluwarsa) dari produk tersebut agar mengetahui batas konsumsi dari produk tersebut.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Berapa lama umur simpan yang didapat menggunakan metode *Accelerated Shelf Life Test (ASLT)* Model Arrhenius dari produk Jempol?

2. Bagaimana pengaruh variasi suhu penyimpanan terhadap umur simpan produk Jempol?
3. Bagaimana hasil evaluasi fisik dan cemaran mikroba angka kapang/khamir dari produk Jempol?

**C. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui lamanya umur simpan dari produk Jempol dengan metode *Accelerated Shelf Life Test (ASLT)* Model arrhenius.
2. Mengetahui pengaruh dari variasi suhu terhadap umur simpan produk Jempol.
3. Mengetahui hasil evaluasi fisik berupa uji organoleptik, uji sifat alir dan uji sudut diam dan mengetahui cemaran mikroba angka kapang/khamir dari produk Jempol.

**D. Manfaat Penelitian**

Setelah dilakukannya penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai dasar referensi bagi industri pangan skala usaha kecil menengah (UKM) untuk menentukan umur simpan pada produk granul instan kombinasi jahe emprit (*Zingiber officinale* Rosc. Var. amarum) dan kapulaga (*Amomum compactum*).