

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamu merupakan obat tradisional yang khas di Indonesia yang diolah dengan cara pengolahan sederhana berdasarkan pengalaman turun-temurun (Wisnuwardhani, 2013). Jamu telah diangkat sebagai tuan rumah atau obat tradisional khas Indonesia berdasarkan permenkes No.03 tahun 2010 tentang Saintifikasi Jamu (Badan Litbangket, 2010). Jamu dalam bentuk cair merupakan jamu yang banyak diminati oleh konsumen. Hal ini juga dinyatakan oleh (Muslimin et al.,2009) dimana jamu dalam bentuk cair (59%) lebih diminati oleh konsumen karena diyakini memiliki rasa yang disajikan masih fresh.

Pada era sekarang ini masyarakat membutuhkan segala sesuatu yang serba cepat, mudah dan praktis. Perubahan hidup masyarakat yang semakin maju, telah mengubah kebutuhan masyarakat yang menginginkan segala sesuatu dalam bentuk instan. Produk instan memiliki beberapa manfaat yaitu dapat memudahkan penyimpanan Menurut Sukmawati dan Merina (2019), syarat bahan rempah yang baik untuk dibuat instan adalah aglomerat atau granul mudah larut dan didispersikan dalam 3 media air, bahan hidrofobik, mudah terdispersi air. Salah satu cara pembuatan minuman rempah serbuk instan dapat menggunakan metode kokristalisasi. Pembuatan bumbu serbuk instan dapat dilakukan dengan metode yang mudah dan murah yaitu dapat menggunakan proses pemasakan pada wajan yang mencampurkan sari rempah-rempah dan bahan penyalut serta diaduk hingga menjadi kering dan berbentuk bubuk halus (Gabriela dkk., 2020).

Salah satu teknologi yang sederhana dan murah untuk menghasilkan produk instan dalam bentuk serbuk yaitu melalui proses yang dinamakan kokristalisasi. Kokristalisasi merupakan peristiwa pembentukan kristal-kristal pada dalam suatu fase homogen. Prinsip dari ko-kristalisasi adalah bahwa senyawa padat akan mudah

terlarut dalam pelarut panas bila dibandingkan pada pelarut dingin, jika suatu larutan senyawa tersebut dijenuhkan dalam keadaan panas dan kemudian didinginkan, senyawa terlarut akan berkurang. Kelarutannya dan mulai mengendap, membentuk kristal yang murni dan bebas dari pengotor. Kemurnian zat ini disebabkan oleh pertumbuhan kristal zat terlarut, sehingga zat-zat ini dapat dipisahkan dari pengotornya. Peristiwa ko-kristalisasi ini ditandai dengan pembentukan kristal padat (Sukmawati dan Merina, 2019).

Pembuatan minuman rempah serbuk instan menggunakan metode kokristalisasi sangat dipengaruhi oleh konsentrasi bahan penyalut yang digunakan salah satunya konsentrasi sukrosa (gula pasir) yang digunakan sebagai agen pengkristal. Pembuatan minuman rempah serbuk instan menggunakan metode kokristalisasi sangat dipengaruhi oleh konsentrasi bahan penyalut yang digunakan salah satunya konsentrasi sukrosa (gula pasir) yang digunakan sebagai agen pengkristal. Penambahan gula pasir berdasarkan fungsinya, merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi kecepatan rekristalisasi serta sebagai pemanis dan pengawet (Mursalin, 2019).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disusun seperti di atas, dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh formulasi (perbandingan sukrosa) pada proses ko-kristalisasi untuk pembuatan minuman serbuk sinom ?
2. Bagaimana karakteristik fisik, kimia, dan organoleptic dari minuman serbuk sinom ?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan Latar Belakang yang telah disusun seperti diatas, diperoleh tujuan dari di lakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui formulasi perbandingan sukrosa pada proses ko-kristalisasi.
2. Untuk mengetahui karakteristik fisik, kimia, dan organoleptic,dari minuman serbuk sinom.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diperoleh dengan adanya penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Dapat meningkatkan kemampuan dalam melakukan penelitian dan menganalisa suatu produk.

2. Bagi Masyarakat

Dapat digunakan sebagai pertimbangan dalam memilih produk minuman kesehatan.

3. Bagi IPTEK

Dapat digunakan sebagai bahan untuk melakukan penelitian lanjut mengenai pembuatan serbuk minuman herbal.

1.5 Luaran Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan inovasi pengembangan minuman sinom cair menjadi bubuk.

1.6 Batasan Masalah

Batasan dari penelitian ini yaitu dilakukan pada jenis minuman sinom. Penelitian ini dilakukan dengan menganalisis perbandingan sukrosa pada sinom.

