

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Jambu biji (*Psidium guajava* Linn.) adalah tanaman buah yang populer dan dikenal banyak orang, termasuk ke dalam famili *Myrtaceae*, berasal dari daerah tropis Amerika Selatan dan tumbuh liar di Bangladesh, India, Thailand, Brasil, Florida, Hindia Barat, California dan juga di beberapa negara lain. Tanaman jambu biji telah lama diketahui mampu menyembuhkan penderita *recurrent acute stomatitis* (RAS), *ulser*, radang tenggorokan, gingivitis, luka berdarah, gastroenteritis, mual, diare, disentri, batuk, keputihan, diabetes, hipertensi, rematik, malaria, serta dapat menurunkan demam (Biswas *et al.*, 2013).

Bagian tanaman jambu biji yang paling sering digunakan adalah daun, daun jambu biji merupakan salah satu tanaman yang mengandung senyawa fenol (Akila *et al.*, 2018). Senyawa fenol berperan terhadap aktivitas antioksidan, dimana semakin tinggi total fenol maka aktivitas antioksidan semakin besar (Shahwar *et al.*, 2010). Teh daun jambu biji memiliki total fenol yang tinggi sebesar 61,58 mg GAE/100g, namun tingginya total fenol menghasilkan rasa yang sepet (Dusun *et al.*, 2017).

Daun jambu biji putih mengandung senyawa saponin, tanin, steroid, flavonoid, alkaloid dan triterpenoid. Beberapa senyawa tersebut mempunyai aktivitas antioksidan salah satunya adalah senyawa golongan flavonoid, karena kemampuannya yang dapat mereduksi radikal bebas (Arya, 2012). Penelitian lain telah menemukan bahwa daun jambu biji dapat menjadi antibakteri, antidiare, antihiperqlikemik (Deguchi *et al.*, 2010). Efek anti-jerawat, dan obat penenang, serta aktivitas anti batuk. Baru-baru ini, ekstrak daun jambu biji telah menunjukkan efek antiinflamasi, dan beberapa penelitian sebelumnya membuktikan bahwa pada penggunaan daun jambu biji berguna untuk pengobatan kanker (Sulain *et al.*, 2012; Ryu *et al.*, 2012)

Selain daun jambu, temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) merupakan tanaman yang tumbuh dengan baik pada dataran rendah sampai ketinggian 1500 meter di atas permukaan laut dan berhabitat di hutan tropis. Temulawak selain digunakan

dalam bumbu masak juga biasa digunakan sebagai obat tradisional karena kandungan zat kurkumin pada temulawak berfungsi untuk membantu proses pergantian sel – sel hati yang rusak serta mampu meningkatkan sekresi dan produksi empedu. Selain itu mengkonsumsi temulawak secara teratur dapat mencegah penyakit hepatitis (Setyo, 2016). Temulawak biasa dimanfaatkan sebagai bahan obat tradisional dan hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak temulawak dapat berfungsi sebagai antihiperlipidemik dan antiinflamasi (Kim *et al.*, 2014), antibakteri (Sylvester *et al.*, 2015), antihepatitis (Devaraj *et al.*, 2014), penurun kolesterol darah (Mauren *et al.*, 2016)

Hasil penelitian Septiana *et al.* (2017) menunjukkan bahwa minuman temulawak mempunyai aktivitas antioksidan lebih besar dibandingkan minuman kunyit, jahe maupun minuman beras kencur. Temulawak mempunyai flavor kurang disukai sehingga seringkali produk yang dibuat dengan bahan dasar temulawak dicampur rempah lain seperti jahe. Temulawak (Rosidi *et al.*, 2016) mempunyai aktivitas antioksidan yang tinggi. Minuman temulawak merupakan minuman yang terbuat dari bahan alami sehingga dapat di sebut minuman herbal. Minuman herbal merupakan minuman yang berasal dari bahan alami dan bermanfaat bagi tubuh untuk pencegahan atau pengobatan (Handari, 2014). Saat ini minat masyarakat terhadap minuman herbal semakin meningkat karena minuman herbal cenderung memiliki efek samping yang rendah (Wibowo, 2013; Adiguna, 2014).

Minuman temulawak kurang di minati di bandingkan dengan minuman kunyit asam, hal ini di sebabkan karena rasa pahit dan getir yang terdapat pada temulawak lebih terasa dari pada kunyit. Pada saat sekarang berkembang minuman temulawak yang segar dan manis dengan penambahan rempah seperti asam jawa dan kencur dengan berbagai cara pengolahan. Penambahan rempah dapat meningkatkan aktivitas antioksidan sekaligus kualitas sensorisnya tetapi dapat pula justru menurunkan aktivitas antioksidan dan kualitas sensoris seperti flavor atau cita rasa (Septiana, 2019). Oleh karena itu penulis ingin membuat formulasi minuman herbal temulawak dengan substitusi sari daun jambu biji dan penambahan komposisi asam jawa, yang di harapkan dapat tercipta produk minuman herbal dengan khasiat yang tinggi, di sukai banyak konsumen, serta meningkatkan nilai mutu dari temulawak dan daun jambu.

## **1.2 Perumusan Masalah**

1. Berapakah konsentrasi sari daun jambu biji dan proporsi buah asam yang berpengaruh terhadap pH minuman temulawak asam ?
2. Berapakah konsentrasi sari daun jambu biji dan proporsi buah asam yang berpengaruh terhadap mutu organoleptik minuman temulawak asam ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui konsentrasi sari daun jambu biji dan proporsi buah asam yang berpengaruh terhadap pH minuman temulawak asam
2. Mengetahui konsentrasi sari daun jambu biji dan proporsi buah asam terhadap mutu organoleptik minuman temulawak asam.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Meningkatkan penganekaragaman produk minuman temulawak dan daun jambu biji.
2. Sebagai media informasi dan pengetahuan mengenai pembuatan minuman herbal temulawak asam dengan sari daun jambu