

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Aktivitas kerja masyarakat modern yang tinggi menyebabkan ada kecenderungan mengkonsumsi makanan siap saji karena praktis dan relatif cepat dalam penyediaannya. Hal ini mengakibatkan munculnya berbagai penyakit degeneratif (Cynthia & Nani, 2020), yang disebabkan terbentuknya radikal bebas yang berlebihan dalam tubuh (Handajani et al., 2010). Pencegahan munculnya radikal bebas dalam tubuh dapat dilakukan dengan mengubah pola hidup atau dengan mengkonsumsi bahan pangan yang memiliki kandungan antioksidan (Werddhasari, 2014). Hal ini dikarenakan antioksidan dalam tubuh saja tidak mencukupi untuk menangkal radikal bebas dalam tubuh, salah satu usahanya adalah dengan mengkonsumsi minuman herbal.

Beluntas (*Pluchea indica less*) adalah tanaman perdu yang banyak tumbuh liar, namun memiliki banyak manfaat pada daunnya. Menurut Widyawati et al (2018), tanaman beluntas memiliki kandungan senyawa fitokimia sebagai sumber antioksidan antara lain tanin, flavonoid, saponin, minyak atsiri, dan alkaloid. Asam-asam organik yang terdapat dalam daun beluntas merupakan asam fenolat sederhana. Hal ini sesuai dengan beberapa penelitian yang menunjukkan bahwa efek tanaman beluntas dapat sebagai antioksidan, anti-inflamasi, antimikroba dan anti-amuba (Sibarani et al., 2013). Selain itu, daun beluntas mengandung senyawa volatil kelompok terpena yang merupakan penyusun minyak atsiri pemberi aroma khas pada daun beluntas dan juga memiliki rasa yang getir serta menyegarkan (Saparinto & Susiana, 2016). Masyarakat Indonesia biasanya mengkonsumsi daun beluntas sebagai lalapan. Hal tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan daun beluntas yang terbatas menyebabkan kurang optimalnya dalam

pemanfaatan komponen bioaktif beluntas sebagai pangan fungsional.

Tanaman kelor merupakan salah satu tanaman herbal yang memiliki kandungan antioksidan. Hal ini sesuai dengan pendapat Lian & Parfati (2020) yang menyatakan bahwa daun kelor memiliki kandungan steroid dan triterpenoid, tannin, alkaloid, flavonoid, antarquinon, dan saponin yang berfungsi sebagai antioksidan. Berdasarkan Dinas Kesehatan Nusa Tenggara Barat, pada tahun 2021 masyarakat telah memanfaatkan daun kelor menjadi minuman herbal dan telah diproduksi secara masal. Hal inilah yang menjadi harapan agar masyarakat dapat menerima produk minuman herbal ini. Kekurangan yang dimiliki daun kelor adalah aroma langu yang sangat kuat sehingga dapat mengurangi nilai penerimaan konsumen (Khasanah & Astuti, 2019).

Minuman herbal merupakan minuman dengan cara penyeduhan daun dengan air panas yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia karena aroma yang wangi dan rasa yang khas (Amanto et al., 2020). Inovasi pemanfaatan daun beluntas dan daun kelor menjadi minuman herbal dapat dilakukan karena memiliki banyak manfaat. Hal ini sesuai dengan pernyataan Widyawati et al (2018) bahwa tanaman beluntas terbukti memiliki aktivitas antioksidan dalam bentuk ekstrak ataupun seduhan. Selain itu, referensi tentang minuman herbal berbahan baku beluntas-kelor masih ditemukan. Penggunaan kombinasi bahan ini dipilih karena merupakan bahan yang sudah dikenal di Indonesia, namun kurang dimanfaatkan oleh masyarakat, sehingga dapat mengetahui efek sinergisme maupun antagonisme antar komponen dalam kedua bahan tersebut terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik.

Pada penelitian ini akan dilakukan proses pembuatan minuman herbal yang berbahan dasar beluntas dengan penambahan bubuk daun kelor. Perbandingan proporsi beluntas:kelor adalah 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, 50:50 dan 40:60 (%b/b). Penggunaan proporsi ini dikarenakan

sebelumnya telah dilakukan uji pendahuluan organoleptik secara sensori terhadap warna, rasa, aroma, *aftertaste*, dan *overall* pada minuman herbal bubuk daun beluntas-kelor. Hasil uji organoleptik yang diperoleh menunjukkan pada konsentrasi bubuk kelor lebih dari 60% menghasilkan aroma langu, rasa pahit, dan warna yang keruh sehingga proporsi daun kelor yang digunakan tidak lebih dari 60%. Hal ini dikarenakan dapat menurunkan tingkat penerimaan minuman herbal. Maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui bagaimana proporsi bubuk daun beluntas dan kelor terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik minuman herbal.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi bubuk daun beluntas dan kelor terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik minuman herbal?
2. Berapakah proporsi bubuk daun beluntas kelor dalam minuman herbal yang memiliki tingkat penerimaan panelis terbaik?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh proporsi bubuk daun beluntas dan kelor terhadap fisikokimia dan organoleptik minuman herbal.
2. Mengetahui proporsi terbaik bubuk daun beluntas dan kelor terhadap penerimaan minuman herbal.

1.4. Manfaat Penelitian

Sebagai upaya pengembangan ilmu pengetahuan tentang produk pangan fungsional melalui inovasi minuman herbal daun beluntas dengan penambahan bubuk daun kelor.