

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Beras kencur merupakan minuman tradisional atau jamu yang berbahan dasar alami. Bahan dasar tersebut merupakan golongan rimpang yang memiliki aroma khas dan kuat seperti kencur, kunyit, dan jahe yang segar serta memberikan rasa sedikit hangat ketika dikonsumsi. Minuman beras kencur biasanya digunakan dan berfungsi sebagai minuman yang dapat meningkatkan kesehatan terutama melegakan sakit pada tenggorokan karena efek hangat yang ditimbulkan, memulihkan stamina, menyembuhkan sakit kepala, dan menambah nafsu makan (Nugraha *et al.*, 2012). Beras yang pada umumnya digunakan dalam pengolahan minuman beras kencur adalah jenis beras putih. Terdapat beberapa jenis beras yang secara alami berwarna selain beras putih, yaitu beras hitam dan beras merah dengan kadar antioksidan dan serat yang lebih tinggi dibandingkan beras putih (Larasati, 2013). Jenis beras hitam untuk produk pangan sangat potensial sehingga pada penelitian ini digunakan beras hitam sebagai bahan pembuatan beras kencur untuk menambah nilai antioksidan atau menjadi beras kencur berantioksidan.

Beras hitam merupakan komoditi lokal Indonesia yang pemanfaatannya dalam produk pangan masih jarang dibandingkan dengan beras putih dan produksinya yang terbatas serta keberadaannya kurang diketahui oleh masyarakat Indonesia. Beras hitam berperan sebagai salah satu bahan pangan fungsional yang tinggi manfaatnya bagi kesehatan dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Kadar antioksidan yang tinggi dalam beras hitam berfungsi sebagai pangan fungsional karena dapat menangkal radikal bebas dari dalam dan luar tubuh yang dipengaruhi oleh gaya hidup masyarakat yang tidak sehat serta lingkungan yang berpolusi. Beras hitam

adalah beras yang memiliki pigmen antosianin yang tergolong dalam kelompok flavonoid sebesar 0,02 mg Ekuivalen Cyanidin-3-glukosida (EC3G)/g sampe yang mengalami peningkatan maksimal sebesar 0,04 EC3G/g pada bulan ke-3, memiliki total fenol sebesar 6,45 Ekuivalen Asam Galat (EAG)/g yang mengalami peningkatan maksimal sebesar 10,05 EAG/g pada bulan ke-3 (Monika, 2014), dan berkadar serat pangan 7,5% serta hemiselulosa sebesar 5,8% (Sa'adah *et al.*, 2013). Manfaat beras hitam dalam bahan pangan adalah untuk memelihara kesehatan karena mempunyai kadar air, protein, lemak, mineral, besi yang tinggi (Widyawati *et al.*, 2013), dan antioksidan serta penangkal radikal bebas sehingga dapat mencegah penyakit degeneratif (Tan *et al.*, 2016).

Pemanfaatan beras hitam khususnya pada produk olahan pangan dan minuman selain sebagai pangan fungsional juga berfungsi untuk diversifikasi pangan lokal. Beras hitam dapat digunakan sebagai salah satu bahan baku pembuatan minuman tradisional beras kencur. Beras hitam yang digunakan dalam pembuatan beras kencur pada penelitian ini adalah beras hitam varietas Jawa. Varietas Jawa tersebut di budidayakan di Jawa sehingga mudah untuk didapatkan. Pengaplikasian beras hitam dalam produk pangan fungsional khususnya minuman beras kencur karena dapat meningkatkan manfaat kesehatan dan nilai gizi, yaitu antioksidan yang tinggi dalam beras hitam yang berkaitan dengan daya adsorpsi dan bioavailabilitas di dalam tubuh (Suhartatik *et al.*, 2013).

Minuman beras kencur yang telah diolah pada umumnya tidak dapat bertahan lama. Minuman beras kencur rentan terhadap pertumbuhan kapang, khamir, dan mikroorganisme yang tidak dikehendaki dan dapat menurunkan bahkan merusak mutu beras kencur tersebut. Pada penelitian pendahuluan terdapat permasalahan yang muncul pada beberapa minuman beras kencur karena adanya kontaminasi sehingga tumbuh kapang pada permukaan yang disimpan sampai 3 bulan. Kontaminasi

tersebut didukung karena tidak adanya penambahan pengawet dan tanpa pasteurisasi sehingga penyimpanan diterapkan selama 2 bulan. Faktor penyimpanan dapat dipengaruhi oleh kondisi penyimpanan yaitu suhu. Penyimpanan pada suhu kamar yang secara umum terpapar cahaya akan berpengaruh terhadap penurunan antioksidan. Pada penelitian ini, terdapat dua macam suhu yang berbeda, yaitu suhu kamar (26°C) dan suhu refrigerator (5°C) berdasarkan pengamatan kondisi penyimpanan beras kencur di pasaran yaitu pada kedua macam suhu tersebut. Penyimpanan selama beberapa hari dimungkinkan dapat mempengaruhi (penurunan) beberapa sifat fisikokimia dari beras kencur. Jenis kemasan yang digunakan dapat memberikan perlindungan, menghambat, dan mengurangi terjadinya kerusakan pada beras kencur bukan untuk mengawetkan (Nurminah, 2002). Jenis kemasan yang biasa digunakan dalam pengemasan minuman beras kencur adalah botol kaca dan botol plastik PET (*Polyethylene terephthalate*). Bahan pertimbangan pemilihan jenis botol PET maupun kaca didasarkan pada pengaruhnya untuk mengawetkan beras kencur. Botol kaca lebih memiliki permeabilitas yang lebih rendah dibandingkan plastik akan tetapi mudah pecah dan massa yang lebih berat. Botol PET memiliki massa yang lebih ringan dan tidak mudah pecah namun memiliki permeabilitas yang lebih tinggi dibandingkan botol kaca. Oleh karena itu, perlu dikaji lebih lanjut pengaruh jenis kemasan dan kondisi penyimpanan terhadap kadar antioksidan, sifat fisikokimia, mikrobiologis, dan organoleptik minuman beras kencur dari beras hitam varietas Jawa.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh jenis kemasan dan kondisi penyimpanan terhadap kadar antioksidan, sifat fisikokimia, mikrobiologis, dan organoleptik minuman beras kencur dari beras hitam varietas Jawa?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh jenis kemasan dan kondisi penyimpanan terhadap kadar antioksidan, sifat fisikokimia, mikrobiologis, dan organoleptik minuman beras kencur dari beras hitam varietas Jawa.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan inovasi produk pangan bagi konsumen dan produsen minuman tradisional serta meningkatkan kesadaran masyarakat akan manfaat pengonsumsian beras hitam varietas Jawa.