

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rempah-rempah merupakan tanaman yang memiliki antioksidan tinggi yang dapat meningkatkan kekebalan tubuh (Helmalia dkk. 2019). Antioksidan adalah senyawa fenolik dan flavonoid yang dapat menetralkan dan meredam radikal bebas dan menghambat terjadinya oksidasi pada sel sehingga mengurangi terjadinya kerusakan sel (Harahap, 2016). Diantara rempah yang dapat dimanfaatkan kandungan antioksidannya yaitu kunyit dan jintan hitam.

Kunyit, (*Curcuma domestica Val.*) adalah tanaman tropis yang banyak terdapat di benua Asia. Kunyit mengandung senyawa kurkumin yang memiliki banyak sekali manfaat seperti: antioksidan, antiinflamasi, antibakteri, dan antivirus yang sangat cocok apabila digunakan untuk meningkatkan imunitas agar tubuh tetap sehat. Kunyit dalam bentuk segar saat ini mempunyai harga yang kurang menguntungkan sehingga jarang dibudidayakan oleh petani dengan lahan terbatas. Hal ini tentunya sangat bertolak belakang dengan potensi kandungan kurkumin yang mempunyai nilai ekonomi besar. Maka dari itu, perlu dilakukan inovasi pengolahan produk berbahan dasar kunyit untuk meningkatkan nilai ekonomisnya (Hakim, 2015).

Nigella sativa atau yang telah dikenal sebagai jintan hitam termasuk dalam famili *Ranunculaceae* adalah tumbuhan asli negara-negara Mediterania yang telah diekspor ke berbagai belahan dunia. Jintan hitam merupakan salah satu tanaman herbal yang memiliki berbagai efek farmakologis diantaranya yaitu sebagai antioksidan, antidiabetes, antialergi, antiinflamasi, dan sebagai *imunomodulator*, sehingga jintan hitam (*Nigella sativa*) seringkali digunakan sebagai obat herbal (Marlinda, 2015). Tak hanya rempah-rempah, ahli kesehatan juga merekomendasikan untuk rutin mengkonsumsi buah karena dampak positif yang dihasilkan. Salah satu jenis buah yang memiliki berbagai macam manfaat untuk kesehatan adalah buah kurma.

Buah kurma memiliki kandungan antioksidan yang mampu menangkal radikal bebas. Selain antioksidan, buah kurma juga memiliki banyak manfaat

lainnya, diantaranya yaitu kurma adalah bahan pangan yang kaya akan zat gula, vitamin, mineral, dan serat serta memiliki daya antibakterial. Daya antibakterial tersebut diduga berasal dari salah satu kandungan kurma yaitu zat flavonoid. Flavonoid dapat digunakan sebagai *imunomodulator* untuk meningkatkan kerja makrofag dalam memfagosit mikroba patogen yang menyerang tubuh. (Aryoko Widodo, 2012)

Adapun cara untuk memanfaatkan kadar antioksidan dari ketiga bahan tersebut (kunyit, jintan hitam dan kurma) yaitu dengan mengolahnya menjadi minuman serbuk instan. Produk pangan serbuk (instan) merupakan produk pangan yang berbentuk bubuk atau tepung, mudah larut dalam air panas atau dingin, tidak mengendap serta cepat dan praktis dalam penyajiannya (Wasmun et al., 2016).

Proses pembuatan minuman instan terdiri dari dua tahapan yaitu tahap ekstraksi dan tahap pengeringan. Tahap ekstraksi dilakukan dengan cara menggiling atau menghaluskan bahan menggunakan blender lalu disaring untuk diambil sarinya. Setelah itu, dilakukan tahap pengeringan yaitu dengan cara memanaskan sari yang telah diekstrak untuk mengurangi kadar airnya. Minuman herbal instan kujima (Kunyit, Jintan Hitam dan Kurma) diproduksi dengan cara mengekstrak sari kunyit dan sari kurma kemudian dilakukan pemasakan dengan ditambahkan gula sampai menjadi serbuk, setelah itu serbuk kunyit dan kurma digiling bersama biji jintan hitam agar tercampur rata dan mendapatkan tekstur serbuk yang lebih halus.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) merupakan suatu wadah untuk mengaplikasikan ilmu selama perkuliahan yang melatih mahasiswa untuk berwirausaha. Proyek Usaha Mandiri (PUM) pada dasarnya mengembangkan berbagai macam produk olahan pangan di Program Studi Teknologi Pangan. Pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini dilakukan untuk menciptakan inovasi pada produk pangan fungsional yaitu berupa minuman herbal instan kujima yang bermanfaat bagi kesehatan. Minuman herbal instan kujima (Kunyit, Jintan Hitam dan Kurma) memiliki banyak manfaat diantaranya sebagai penambah energi dan *immune booster* sehingga cocok dikonsumsi untuk mempertahankan daya tahan

tubuh. Inovasi ini juga dapat menambah keberagaman dari olahan minuman herbal instan yang sudah banyak beredar di pasaran.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi minuman herbal instan kujima?
2. Bagaimana perhitungan analisis kelayakan usaha produk minuman herbal instan kujima?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk minuman herbal instan kujima?

1.3 Tujuan

Tujuan dari adanya kegiatan proyek usaha mandiri (PUM) ini yaitu sebagai berikut:

1. Mengetahui proses produksi minuman herbal instan kujima dengan baik dan benar serta dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui hasil analisis kelayakan usaha produk minuman herbal instan kujima.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat untuk produk minuman herbal instan kujima.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diambil dari pelaksanaan kegiatan proyek usaha mandiri (PUM) ini diantaranya :

1. Menciptakan inovasi produk berupa minuman serbuk yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi minuman herbal melalui produk olahan minuman serbuk yaitu minuman herbal instan kujima.
3. Membuka peluang usaha dalam bentuk minuman herbal instan baik skala besar atau skala industri rumah tangga.