

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Rempah-rempah adalah bagian tanaman yang berasal dari bagian batang, daun, kulit kayu, umbi, rimpang (*rhizome*), akar, biji, bunga atau bagian-bagian tubuh tumbuhan lainnya (Hakim, 2015). Pada umumnya Rempah-rempah biasa dimanfaatkan untuk, minuman kesehatan, penyedap dalam masakan, sebagai wewangian atau sebagai bahan untuk ramuan tradisional. Selain untuk meningkatkan citarasa makanan, ternyata rempah-rempah yang ditambahkan dapat juga meningkatkan keawetan produk dan juga keamanan produk untuk dikonsumsi. Di dalam rempah-rempah banyak terkandung senyawa-senyawa bioaktif yang berfungsi sebagai antimikroba, antioksidan, antidiabetes, antitumor, dan fungsi lainnya yang sangat bermanfaat untuk menjaga kesehatan (Antara, 2012).

Salah satu pemanfaatan rempah di Indonesia adalah sebagai bahan baku minuman tradisional yang tidak hanya berfungsi sebagai minuman penyegar, tetapi juga sebagai minuman yang memiliki segi fungsional bagi kesehatan, yaitu sebagai minuman yang memiliki sifat antioksidan (Faridah, dkk 2013). Pemanfaatan rempah yang ditambahkan ke dalam minuman diantaranya dalam pembuatan minuman secang dan minuman wedang uwuh.

Penambahan rempah-rempah seperti jahe, kayu manis, cengkeh, kapulaga, serai dan biasanya diberi penambahan secang untuk memberikan warna kemerahan pada pembuatan minuman tradisional. Penambahan serai dan kayu manis biasanya untuk memberikan aroma yang khas pada minuman sedangkan secang berguna untuk memberikan warna kemerahan pada minuman agar terlihat menarik dan penambahan kapulaga, cengkeh dan jahe selain berguna untuk memberikan aroma yang khas juga memberikan efek hangat pada tubuh ketika diminum. Padahal sebenarnya banyak rempah-rempah lain yang memiliki aroma khas yang kuat, citarasa pedas dan menghangatkan tubuh yang sering sekali dijumpai namun kurang diaplikasikan kedalam minuman rempah yaitu pala dan lada hitam.

Pala adalah rempah yang paling banyak dihasilkan didaerah Maluku, Pala yang dipakai untuk bumbu maupun minuman adalah bijinya. Aroma pala sangat

khas dan memberikan rasa hangat pada tubuh ketika dimakan atau diminum. Lada hitam merupakan rempah yang biasa digunakan kedalam masakan untuk membuat masakan menjadi lebih sedap, lada hitam memiliki rasa lebih pedas dibanding lada putih (Nasrullah, 2010) oleh karena itu lada hitam ketika dikonsumsi menimbulkan efek pedas di tenggorokan dan memberi efek hangat pada tubuh. Oleh karena itu perlu adanya penelitian tentang pala dan lada hitam yang ditambahkan kedalam minuman tradisional seperti minuman tradisional bir pletok.

Sebutan “bir” berawal dari kenampakannya yang menyerupai anggur merah. Proses pengocokan yang menimbulkan bunyi “pletok” yang dilakukan sebelum penyajian minuman mengakibatkan minuman ini berbusa seperti bir pada umumnya (Wiguna, 2011). Bir pletok adalah minuman tradisional khas betawi yang dibuat dari campuran berbagai rempah-rempah seperti jahe, serai, kapulaga, kayu manis, secang yang digunakan untuk memberi warna merah terhadap minuman sehingga warnanya lebih menarik dan beberapa rempah pilihan yang bisa ditambahkan untuk membuat efek minuman bir pletok lebih hangat ketika dikonsumsi, seperti penambahan pala dan lada hitam yang memberi rasa pedas dan memiliki banyak manfaat bagi tubuh.

Pembuatan bir pletok pada umumnya adalah dengan merebus rempah-rempah kemudian diminum atau dimasukkan kedalam botol. Namun, cara tersebut dirasa kurang praktis serta membuat bir pletok memiliki daya simpan yang singkat. Oleh karena itu diperlukan adanya pengolahan bir pletok untuk membuat daya simpannya lebih lama seperti mengeringkan semua bahan-bahan rempah kemudian dihaluskan dalam bentuk bubuk dan dikemas dalam bentuk celup. Pengemasan dalam bentuk celup ini akan membuat tampilan bir pletok sendiri lebih menarik dan tidak keruh karena rempah yang disaring dengan kantung celup.

Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan jumlah lada hitam dan pala pada minuman rempah bir pletok celup. Dari hal tersebut diharapkan dapat menemukan formulasi bir pletok yang tepat dan disukai oleh masyarakat, sehingga dapat meningkatkan konsumsi rempah, simpan, dan menjadi minuman yang bermanfaat untuk kesehatan.

## **1.1 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, dapat diambil rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah penambahan konsentrasi lada hitam berpengaruh terhadap karakteristik organoleptik minuman rempah bir pletok celup.
2. Apakah penambahan konsentrasi pala berpengaruh terhadap karakteristik organoleptik minuman rempah bir pletok celup.
3. Apakah ada interaksi penambahan konsentrasi lada hitam dengan pala berpengaruh terhadap karakteristik organoleptik minuman rempah bir pletok celup.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi lada hitam terhadap karakteristik organoleptik minuman rempah bir pletok celup.
2. Mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi pala terhadap karakteristik organoleptik minuman rempah bir pletok celup.
3. Mengetahui pengaruh interaksi penambahan konsentrasi lada hitam dengan pala terhadap karakteristik organoleptik minuman rempah bir pletok celup.

## **1.3 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Sebagai alternative minuman yang lebih hangat di tubuh ketika diminum.
  2. Mengetahui formulasi yang tepat dalam pembuatan minuman bir pletok celup.
- Sebagai sumber informasi di masyarakat dalam memproduksi minuman bir pletok celup.