

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan zaman, tuntutan manusia akan pemenuhan makanan dan minuman semakin berkembang. Produk pangan yang dikehendaki oleh masyarakat modern tidak hanya mempertimbangkan unsur pemenuhan sebagai minuman penyegar dan makan untuk penghilang rasa lapar saja. Kebutuhan manusia saat ini adalah produk pangan yang bernilai kesehatan, praktis dan cepat dalam penyajian. Oleh karena itu, dibutuhkan suatu diversifikasi pangan hasil pertanian dalam melengkapi kebutuhan yang semakin meningkat dengan mempertimbangkan segi kesehatan dan kepraktisan.

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang mudah didapat dipasar tradisional dengan harga yang relatif murah. Kacang merah merupakan sumber protein dan mineral nabati yang dapat tumbuh baik di Indonesia (Hakim, 1991). Namun penggunaan dan diversifikasi jenis kacang ini belum banyak dilakukan. Kacang merah sering dipergunakan untuk beberapa masakan, seperti sup, rendang, dan juga kue-kue, kini bahkan umum digunakan untuk makanan bayi mengingat kandungan nilai gizinya yang tinggi, terutama sebagai sumber protein.

Salah satu keunggulan kacang merah adalah tinggi serat dan memiliki kemampuan untuk mengatasi bermacam-macam penyakit, diantaranya mampu mengurangi kerusakan pembuluh darah, mampu menurunkan kadar kolesterol dalam darah, mengurangi konsentrasi gula darah. Sifat dari kacang merah yang berperan sebagai fungsional adalah karena kacang merah kaya akan asam folat, kalsium, karbohidrat kompleks, serat, dan protein yang tergolong tinggi. Kandungan karbohidrat kompleks dan serat yang tinggi dalam kacang merah membuatnya dapat menurunkan kadar kolesterol darah (Nurlinda, 2010).

Minuman fungsional merupakan minuman dan bahan makanan yang dapat memberikan manfaat tambahan disamping fungsi gizi dasar minuman masyarakat. Minuman fungsional diperlukan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan dasar tapi sekaligus melengkapi nilai gizi yang diperlukan dan meningkatkan kesehatan manusia. Minuman fungsional yang baik tidak hanya sekedar enak, murah, menarik, bisa menghilangkan rasa lapar dan haus, tapi mampu memenuhi asupan energi juga mempunyai khasiat kesehatan. Secara sederhana dapat diartikan bahwa minuman fungsional merupakan bahan pangan yang memiliki kasiat kesehatan bagi orang yang meminumnya.

Pada pembuatan minuman fungsional biasanya digunakan bahan sari buah atau sari dari bahan utama, penambahan rasa dan gula. Minuman fungsional sari kacang merah ini ditambahkan jahe sebagai bahan pemberi citarasa pada minuman. Jahe memiliki berbagai

manfaat juga memiliki kandungan senyawa aktif (gingerol) yang mampu berfungsi sebagai pemberi rasa pedas dan mengandung antioksidan. Penambahan jahe dengan jumlah yang berbeda dapat mempengaruhi organoleptik, dan meningkatkan antioksidan minuman fungsional berbasis sari kacang merah ini.

Jahe merupakan salah satu jenis rempah yang penting dari sekian banyak jenis rempah-rempah yang ada. Pemanfaatan jahe dalam pembuatan minuman sering dilakukan diantaranya pada minuman penyegar dan penghangat tubuh. Minuman dengan penambahan jahe sebagai minuman fungsional bermanfaat untuk sirkulasi darah dan menurunkan kadar kolesterol. Manfaat minuman ini akan didapatkan bila jahe ditambahkan pada formulasi yang tepat (Firdausni *et al*, 2011).

Sifat fungsional lainnya yang dimiliki jahe adalah menurunkan radikal bebas, penegas rasa dan aroma pada proses pembuatan bahan makanan dan minuman. Minuman fungsional sari kacang merah dengan penambahan jahe bertujuan untuk meningkatkan citarasa. Penambahan jahe pada minuman sari kacang merah diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi pada minuman sari kacang merah dan penganekaragaman pangan dari kacang merah menjadi minuman fungsional.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis melakukan penelitian mengenai “**Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale*, Rosc) Terhadap Mutu Minuman Fungsional Sari Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*, L.)**”.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jahe terhadap mutu sari kacang merah (*Phaseolus vulgaris*, L.) sebagai minuman fungsional dan mengetahui penerimaan panelis terhadap produk yang dihasilkan.

1.3 Manfaat penelitian

Manfaat penelitian ini adalah menghasilkan minuman sari kacang merah bercitarasa jahe yang dapat dibuat sebagai variasi minuman yang berkhasiat bagi kesehatan, dan meningkatnya daya guna kacang merah dalam rangka diversifikasi pangan.

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesa penelitian ini adalah penambahan jahe berpengaruh terhadap mutu sari kacang merah (*Phaseolus vulgaris*, L.) sebagai minuman fungsional.