

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negeri yang menghasilkan rempah dan herbal di dunia. Kawasan hutan tropis yang dimiliki Indonesia banyak menyimpan tumbuhan yang berpotensi untuk dijadikan bahan pangan, obat-obatan, bumbu serta rempah, dan lainnya. Rempah merupakan tumbuhan yang memiliki sifat aromatik sehingga dimanfaatkan untuk memberikan cita rasa pada makanan sedangkan herba merupakan tanaman obat yang telah digunakan dalam praktek medis dan pengobatan selama berabad-abad. Tanaman obat saat ini menarik perhatian masyarakat karena menjadi kunci untuk mewujudkan masyarakat yang sehat (Hakim, 2015).

Salah satu suku yang memiliki berbagai pengobatan tradisional adalah suku Simalungun yang merupakan suku asli dari Sumatera Utara, Indonesia. Pengobatan tradisional yang masih dikenal di Simalungun adalah Tinuktuk, berasal dari kata “ti” berarti “yang” dan kata “nuktuk” adalah kata kerja yang berarti “tumbuk”, arti dari tinuktuk adalah yang dihaluskan. Pencampuran dari semua bahan yang terdiri dari jahe merah, lada hitam, andaliman, kemiri, bawang merah, bawang putih, kencur, asam cekala dan garam Himalaya yang di tumbuk menjadi satu. Tinuktuk dipercaya mempunyai khasiat yang tinggi untuk menyembuhkan berbagai penyakit dalam terutama membantu pemulihan pascapersalinan serta menghangatkan tubuh. Namun, seiring berkembangnya zaman penggunaan tinuktuk mulai berkurang dalam kehidupan etnis Simalungun disebabkan langkanya orang yang membuat Tinuktuk serta sulit ditemukan. Sehingga etnis Simalungun banyak beralih menggunakan obat-obatan medis (Saragih, 2016).

Jahe merah (*Zingiber officinale Roscoe*) termasuk dalam rempah Indonesia yang sangat bermanfaat bagi kehidupan, khususnya di bidang kesehatan. Khasiat dari jahe merah terbukti berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan bahwa dapat

menyembuhkan segala macam penyakit. Kandungan dalam rimpang jahe merah berupa senyawa *shogaol*, *gingerol* dan *zingeron* yang memiliki efek farmakologi (Febriani *et al.*, 2018). Rimpang jahe merah memiliki aktivitas antioksidan, antibakteri, antiinflamasi, antikarsinogenik, antimutagenik, antitumor (Kim *et al.*, 2005). Senyawa metabolit sekunder dari tumbuhan *Zingiberaceae* dapat menghambat pertumbuhan patogen seperti *Escheria coli*, *Bacillus subtilis*, *Staphylococcus aureus*, jamur *Neurospora sp*, *Rhizopus sp*. dan *Penicillium sp*. (Sari *et al.*, 2013).

Lada hitam (*Piper nigrum L.*) selain kaya akan serat makanan, kalsium, magnesium, kalium, mangan, fosfor, dan β -karoten juga kaya akan vitamin A dan K. Lada hitam digunakan sebagai penambah kekebalan dalam pengobatan di cerita rakyat India (Bang *et al.*, 2009) dan untuk mengobati diare, asma, gangguan pencernaan kronis, penyakit lambung, kolik, insomnia, dan epilepsi (Agbor *et al.*, 2006). Kandungan senyawa golongan alkaloid yaitu piperin dari biji lada hitam mampu untuk melisiskan sel bakteri oleh karena itu biji lada hitam berkhasiat untuk mengobati diare (Hasriyania *et al.*, 2020)

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran tentang perbandingan jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode sangrai terhadap perlakuan lada hitam, andaliman serta kemiri. Proses pengeringan menggunakan sangrai bertujuan untuk mengurangi kadar air sampai batas tertentu, menghambat pertumbuhan mikroorganisme yang terkandung dalam bahan baku, sehingga tambar tinuktuk dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama (Bernard *et al.*, 2014). Berdasarkan penelitian yang dilakukan sebelumnya bahwa pengeringan menggunakan sangrai pada suhu 65°C dapat mempertahankan kadar piperin dari lada hitam (Sutamihardja *et al.*, 2018)

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Perbandingan Antara Jahe Merah Dengan Lada Hitam Terhadap Kualitas Tambar Tinuktuk Yang Dihasilkan”. Penelitian ini dilakukan menggunakan 8 perlakuan dengan variasi perbandingan jahe merah dan lada hitam : 100:0%, 70:30%, 60:40%, 50:50%, 40:60%, 30:70%, 0:100% dan 0:0%.

Selanjutnya dilakukan analisis nilai pH, kadar air, kadar abu, dan profil pertumbuhan bakteri selama 48 jam pada kondisi optimumnya.

1.2 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada penentuan kondisi perbandingan dari jahe merah dan lada hitam dengan variasi 100:0%, 70:30%, 60:40%, 50:50%, 40:60%, 30:70%, 0:100% dan 0:0% menggunakan metode sangrai. Kemudian dianalisis secara kualitatif: nilai pH, kadar air, kadar abu, dan profil pertumbuhan bakteri selama penyimpanan 48 jam pada kondisi optimum.

1.3 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbandingan antara jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode sangrai terhadap uji organoleptik tambar tinuktuk?
2. Bagaimana pengaruh perbandingan antara jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode sangrai terhadap kualitas kimia tambar tinuktuk?
3. Bagaimana kondisi optimum dari setiap perbandingan antara jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode sangrai terhadap kualitas kimia tambar tinuktuk?
4. Bagaimana profil pertumbuhan bakteri selama penyimpanan 48 jam terhadap kondisi optimum dari perbandingan antara jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode sangrai?

1.4 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbandingan antara jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode sangrai terhadap uji organoleptik tambar tinuktuk.
2. Mengetahui pengaruh perbandingan antara jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode sangrai terhadap kualitas kimia tambar tinuktuk.

3. Mengetahui kondisi optimum dari setiap perbandingan antara jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode sangrai terhadap kualitas kimia tambar tinuktuk.
4. Mengetahui profil pertumbuhan bakteri selama penyimpanan 48 jam terhadap kondisi optimum dari perbandingan antara jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode sangrai.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai sumber untuk membuat tambar tinuktuk dan sebagai data untuk publikasi jurnal serta penyusunan skripsi sebagai salah satu syarat agar mendapat gelar sarjana Kimia di Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Medan.

THE
Character Building
UNIVERSITY