

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dalam hal terkait bahan pangan dan rempah-rempah, Indonesia adalah negara dengan kekayaan keanekaragaman hayati. Posisi geografis Indonesia, yang mana memiliki iklim tropis dan curah hujan rata-rata tahunan yang tinggi (Ibrahim., 2015), mendukung ini. Sebelum ditemukannya fasilitas kesehatan modern, masyarakat menggunakan tanaman sebagai obat untuk mengatasi masalah kesehatan masyarakat (Purba dan Silalahi, 2016). Praktik pengobatan tradisional adalah salah satu dari banyak tradisi yang harus dilakukan oleh hampir setiap suku, di wilayah mana pun di dunia, dalam kehidupan sehari-hari (Saragih dan Pasaribu, 2021).

Pengobatan tradisional berkaitan dengan keanekaragaman budaya, keanekaragaman suku, dan keanekaragaman tumbuhan. Indonesia memiliki lebih dari 300 suku, Varietas suku, budaya, dan botani semuanya dibahas dalam pengobatan tradisional. Ada lebih dari 300 suku di Indonesia, dan suku Batak, yang meliputi subsuku Karo, Phakpak, Simalungun, Toba, dan Angkola-Mandailing, adalah salah satunya (Silalahi., 2015). Salah satu kelompok etnis yang masih memiliki budaya dan sistem pengobatan yang kuat adalah Simalungun. Hal ini didasarkan pada fakta bahwa penduduk Simalungun terus mengobati kondisi medis tertentu dengan menggunakan tanaman sebagai obat (Simanjuntak, 2018).

Salah satu makanan yang dimiliki etnis Simalungun untuk dapat mengobati sejumlah gangguan internal, terutama untuk membantu wanita pasca melahirkan dalam pemulihan, dan untuk menghangatkan tubuh yang digunakan adalah tinuktuk (Nasution, Rahmiati, dan Damanik, 2021). Tinuktuk berasal dari kata “ti” artinya “yang” sedangkan kata “nuktuk” artinya “tumbuk” jadi arti tinuktuk yaitu yang ditumbuk atau dihaluskan. Dimana tinuktuk sendiri sering digunakan oleh etnis simalungun untuk sebagai pengobatan tradisional (Silalahi, Supriatna., Walujo, 2015).

Lada hitam dan jahe merah adalah dua komponen utama dalam pembuatan Tinuktuk. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan untuk mengobati berbagai penyakit, efektivitas jahe merah telah ditetapkan. seperti diuretik, stimulan lambung, mual, nyeri otot, kusta, bisul, demam, panas tubuh, perbaikan rasa, perbaikan pencernaan, dan penyakit jantung. Selanjutnya sebagai obat untuk mengobati gejala penyakit (alopatia). Rimpang jahe merah juga memiliki sifat antioksidan, antimikroba, dan anti-inflamasi. anti-mutagenik, anti-tumor, dan anti-kanker. Piperine, komponen aktif lada hitam, berlimpah dan mengandung alkaloid, oleoresin, dan banyak senyawa aromatik. Nutrisi kalsium, magnesium, kalium, mangan, fosfor, dan karoten juga melimpah dalam lada (Damanik, Riris, Simatupang, et al., 2022).

Antioksidan adalah molekul yang dapat menangkal efek negatif radikal bebas yang dihasilkan oleh metabolisme oksidatif tubuh, yang disebabkan oleh reaksi kimia dan proses metabolisme. Menurut Putri dan Hidajati (2015), antioksidan adalah zat kimia yang dapat memberikan satu atau lebih elektron kepada radikal bebas, sehingga menekannya dan dapat menangkalkan sinyal radikal bebas.

Sudah diketahui bahwa jahe merah mengandung sejumlah senyawa dengan aksi antioksidan. Menurut Aruma et al., jahe merah melibatkan bioaktif seperti karoten, asam askorbat, terpenoid, alkaloid, dan polifenol yang berfungsi sebagai antioksidan dalam jahe. Kerusakan antioksidan dapat dipengaruhi oleh suhu penyimpanan. Kerusakan antioksidan dapat dipengaruhi oleh suhu penyimpanan. Penyimpanan suhu rendah dapat memperlambat atau menghentikan pertumbuhan mikroba serta aktivitas enzim dan proses kimia (Christina., ddk 2017)

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran tentang perbandingan jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode gongseng pada perlakuan lada hitam, andaliman, lada hitam dan kemiri. Penelitian ini dilakukan dengan variasi perbandingan jahe merah dan lada hitam : 40:60 dan

30:70, untuk selanjutnya dianalisa Organoleptic pH, kadar air, kadar abu dan analisis antioksidan.

12. Ruang Lingkup

1. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Penelitian Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Medan.
2. Bahan baku yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu Tambar Tinuktuk
3. Pengujian yang dilakukan yaitu Analisa Organoleptic, pH, Kadar Air, Kadar Abu, Antioksidan dan Antimikroba.

13. Batasan Masalah

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan informasi terkait perbandingan jahe merah dan lada hitam dalam pembuatan tambar tinuktuk dalam pembuatan menggunakan metode gongseng. Penelitian ini dilakukan dengan variasi penyimpanan suhu ruang pada variasi perbandingan jahe merah dan lada hitam 30:70, 40:60, dengan variasi lama penyimpanan 0, 7, 14, 21, 28, 35, 42, 49, dan 56 hari dengan dianalisis karakteristik kimia yaitu organoleptik, nilai pH, kadar air, kadar abu, analisis antioksidan dan antimikroba.

14. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas organoleptik pada tambar tinuktuk?
2. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas kimia tambar tinuktuk?
3. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan terhadap nilai antioksidan tambar tinuktuk?
4. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan terhadap pertumbuhan mikroba pada tambar tinuktuk?

15. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas organoleptik pada tambar tinuktuk?
2. Mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas kimia tambar tinuktuk?

3. Mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap nilai antioksidan tambar tinuktuk?
4. Mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap pertumbuhan mikroba pada tambar tinuktuk?

16. 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.

