

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beras merupakan bahan makanan pokok yang sangat penting di dunia, termasuk di Indonesia. Beras yang umumnya dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia adalah beras putih, beras merah, dan beras hitam. Beras hitam merupakan salah satu jenis beras yang mulai populer di masyarakat dan dikonsumsi sebagai pangan fungsional karena bermanfaat bagi kesehatan.

Beras yang umumnya dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia adalah beras putih, beras merah, dan beras hitam. Namun, beras yang paling banyak dikonsumsi adalah beras putih. Beras yang berwarna memiliki tekstur yang keras dibandingkan beras putih. Beras berwarna mempunyai pigmen atau zat warna yang termasuk dalam kelompok flavonoid yang disebut antosianin. Antosianin bersifat sebagai antioksidan yang berefek positif bagi kesehatan (Sutharut.2012) Antioksidan merupakan senyawa yang mempunyai struktur molekul yang memberikan elektronnya secara cuma-cuma kepada molekul radikal bebas tanpa terganggu fungsinya dan dapat memutus reaksi berantai radikal bebas (Maulida. 2015).

Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa senyawa alami dalam makanan berperan penting dalam pencegahan berbagai penyakit kronis. Beberapa bukti menunjukkan bahwa antosianin sebagai antioksidan yang mempunyai efek protektif terhadap peradangan, aterosklerosis, karsinoma, dan diabetes. Antosianin merupakan pigmen alami yang termasuk golongan flavonoid yang bertanggung jawab terhadap warna merah, ungu, dan biru pada bahan makanan. Antosianin utama dalam beras hitam adalah *cyanidin-3-glucoside* (C3G) yang merupakan sumber antosianin penting di Asia. Selain itu, beras hitam mengandung fitokimia aktif seperti tokoferol, tokotrienol, oryzanols, vitamin B kompleks, dan senyawa fenolik.

Pengolahan beras hitam menjadi sari dapat mengurangi ketersediaan mineral, lemak, dan protein karena kandungan gizi pada beras hitam terdapat pada lapisan endosperm (Murdifin. *et.al* 2015). Pramitasari dkk., (2013) telah melakukan penelitian pengembangan produk minuman berbasis beras hitam dalam bentuk bubuk yang mudah dikonsumsi lansia. Pada penelitian

sebelumnya dilakukan perbaikan formulasi minuman bubuk nasi beras hitam (10,76 g), ekstrak antosianin beras hitam (0,38 g). formulasi tersebut merupakan formulasi yang paling disukai oleh lansia dengan kandungan antosianin sebesar 100 mg/takaran saji.

Jahe (*Zingiber officinale rosc*) merupakan jenis rempah-rempahan yang memiliki kemampuan mempertahankan kualitas pangan. Aktivitas antimikroba jahe terhadap mikroba perusak dan pathogen menunjukkan jahe memiliki kemampuan mengawetkan, sehingga tidak perlu menambahkan bahan pengawet kimia. jahe memiliki kandungan zat yang diperlukan oleh tubuh, kanpada jahe antara lain minyak atsiri (0,5 – 5,6%), *zingiberon*, *Zingiberin*, *zingibetol*, barneol, kamfer, folandren, sineol, *gingerin*, vitamin (A, B1 dan C), karbohidrat (20 – 60%) dammar (resin) dan asam-asam organic (malat, okasalat) sehingga jahe juga memiliki kemampuan sebagai antioksidan.

Minuman fungsional merupakan salah satu jenis pangan fungsional. Sebagai pangan fungsional, minuman fungsional tentunya harus memenuhi dua fungsi utama yaitu memberikan asupan gizi serta pemuasan sensori seperti rasa yang enak dan aroma yang baik. Minuman fungsional dilengkapi dengan fungsi tersier seperti probiotik, menambah asupan vitamin dan mineral tertentu, meningkatkan stamina tubuh dan mengurangi resiko penyakit tertentu (Herawati. 2012).

Namun penelitian produk minuman fungsional sari beras hitam dengan penambahan jahe belum banyak dilakukan. Hal ini merupakan upaya untuk mengurangi masyarakat dalam mengkonsumsi minuman kemasan tetapi mengkonsumsi minuman yang berkhasiat.

Kandungan yang dimiliki beras hitam sebagai pangan fungsional bisa dijadikan minuman fungsional karena kandungan antioksidan pada beras hitam mampu menambah nilai fungsional. Sedangkan jahe mengandung nutrisi yang cukup lengkap untuk kesehatan dan jahe juga mempunyai flavour yang khas. Maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui hasil dari pembuatan minuman sari beras hitam dengan penambahan jahe sebagai variasi minuman fungsional dan mengetahui sifat-sifat minuman tersebut.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah perbedaan rasio sari beras hitam dengan ekstrak jahe memberikan pengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik minuman fungsional sari beras hitam?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap formulasi minuman fungsional sari beras hitam dengan penambahan jahe melalui uji hedonik?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Mengetahui perbedaan rasio sari beras hitam dengan ekstrak jahe memberikan pengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik minuman fungsional sari beras hitam.
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap formulasi minuman fungsional sari beras hitam dengan penambahan jahe melalui uji hedonik.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan acuan atau referensi yang dapat membantu apabila mengadakan penelitian selanjutnya.

2. Bagi Mahasiswa

Menambah pengetahuan tentang minuman fungsional sari beras hitam dengan penambahan jahe

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai evaluasi antioksidan dan pembuatan minuman fungsional sari beras hitam dengan penambahan jahe untuk memperkuat daya tahan tubuh dalam rangka mengembangkan ilmu dan teknologi.