

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Bubble atau bubble pearls adalah sejenis mutiara tapioka (*tapioca pearl*) berbentuk bola-bola kecil yang mempunyai tekstur kenyal dengan memiliki diameter ± 8 mm yang terbuat dari tapioka. Tapioka menghasilkan tekstur yang kenyal sehingga cocok untuk tekstur bubble karena sifat dari tapioka tersebut mudah mengental saat terkena air panas sehingga mudah dibentuk (Simanjuntak et al., 2018). Warna bubble bermacam-macam yaitu seperti warna hitam, ungu, dan coklat. Bubble memiliki daya tarik dalam minuman.

Bubble tea pertama kali dirancang di tahun 1980 di Taiwan. Seiring berjalannya waktu minuman ini menjadi populer di Asia Timur serta Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Bubble yang terbuat dari tapioka ini sering dipadukan dengan minuman teh. Minuman ini awal berkembang di masyarakat terutama di kalangan anak-anak dan remaja (Noviani, 2021). Bubble yang selama ini dibuat dengan menggunakan tapioka ini diduga dapat juga dibuat dari selain tapioka seperti pati ganyong. Tanaman herbal (jahe) dianggap dapat membantu dalam mengobati dan mencegah berbagai penyakit yang ada dengan cara pengolahan secara tepat.

Dilansir dari (Ulum, 2020) yang membahas tentang negara yang menjadi gudang herbal dunia, Indonesia menjadi negara keempat setelah China, India, dan Korea. Hal tersebut membuat Indonesia dijuluki sebagai laboratorium tanaman herbal terbesar di dunia. Selain mudah ditemukan di Indonesia, tanaman herbal juga memiliki potensi untuk diolah dan dikembangkan menjadi makanan atau minuman yang berkhasiat bagi tubuh terutama pada masa pandemi seperti ini dan memiliki nilai jual. Dari bahan baku pembuatan bubble yang menggunakan komposisi jahe dinyatakan dapat bersifat anti inflamasi dan antioksidan, adalah gingerol beta carotene, capsaicin, dan asam cafeic. Jahe dapat dimanfaatkan untuk mengobati

penyakit vertigo, mual-mual, mabuk, dan penyakit jantung pada asam linoleat dengan cara menangkap radikal bebas (Septiana et al., 2017).

Penelitian dari (Indah et al., 2021) juga menunjukkan bahwa minuman herbal dapat meningkatkan imunitas selama pandemi Covid-19. Potensi tanaman herbal ini dapat dimanfaatkan untuk menciptakan variasi minuman kekinian yakni dari bubble yang berbahan baku jahe yang memiliki kandungan tinggi antioksidan untuk menambah immune tubuh. Bubble jahe yang akan dibuat ini diharapkan akan mampu memberikan variasi bahan campuran minuman enak tapi tetap memberikan efek baik bagi tubuh. Dari aneka macam hasil penelitian yang dapat disimpulkan bahwa jahe sangat efektif untuk mencegah atau menyembuhkan aneka macam penyakit sebab memiliki kandungan gingerol yang bersifat anti inflamasi serta antioksidan yang sangat kuat. Lebih lanjut dinyatakan bahwa jahe berkhasiat untuk mengatasi berbagai penyakit.

Sementara itu, tanaman jahe akan diolah menjadi bubble. Jahe memiliki kandungan minyak atsiri yang baik untuk kesehatan tubuh karena dapat membantu mengatasi berbagai penyakit seperti diabetes, gangguan pencernaan, dll (Aryanta, 2019). Ekstrak jahe dinyatakan dapat memperbanyak sel pembunuh alami natural killer dan dapat menghancurkan dinding sel virus yang telah menginfeksi (Nurlila & Fua, 2020). Oleh karena itu, penelitian ini dilaksanakan guna memberikan alternatif minuman favorit masyarakat Indonesia yakni bubble tea dengan bahan dasar herbal yang akan berguna bagi kesehatan dan dapat membantu meningkatkan imun dimasa pandemi ini. Selain itu, penelitian ini juga berguna untuk mengetahui kandungan dalam bubble berbahan dasar herbal yang akan dibuat sebelumnya.

1.2 Rumusan Permasalahan

- a. Bagaimana pengaruh konsentrasi penambahan jahe dan lama waktu perebusan terhadap karakteristik kimia bubble jahe (kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan)?

- b. Bagaimana pengaruh konsentrasi penambahan jahe dan lama waktu perebusan karakteristik *Bubble jahe* terhadap sifat organoleptik yang meliputi (warna, rasa, aroma, dan tekstur)?

1.3 Tujuan

- a. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi penambahan jahe dan lama waktu perebusan terhadap karakteristik kimia *Bubble jahe*
- b. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi penambahan jahe dan lama waktu perebusan *Bubble jahe* terhadap sifat organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur

1.4 Manfaat

- a. Untuk memberikan alternatif minuman bubble berbahan dasar tanaman herbal yang menyehatkan tubuh dan memiliki nilai jual.
- b. Untuk memberikan informasi mengenai karakteristik fisik dari olahan yang berbahan dasar tanaman herbal meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa.

1.5 Batasan Penelitian

Penelitian ini terbatas pada pengaruh dari penambahan ekstrak jahe pada proses pembuatan bubble jahe pada karakteristik kimia dan sifat organoleptik bubble jahe.