

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar belakang**

Pada era modern ini yang diikuti dengan perkembangan globalisasi, minuman empon-empon juga dapat ditambahkan menjadi bahan pelengkap hidangan penutup seperti, es krim, kue pukis dan puding. Bahan es krim, kue pukis dan puding tidak hanya terbuat dari bahan aslinya tetapi juga dapat ditambahkan minuman empon-empon sebagai bahan pelengkap untuk mendapatkan cita rasa yang lain. Empon-empon merupakan sekelompok tanaman yang termasuk dalam kelompok rempah-rempah yang biasanya digunakan sebagai bahan bumbu dapur dan sekaligus pengobatan tradisional.

**GAMBAR 1**  
Rempah Empon - Empon



Sumber : <http://www.stikestelogorejo.ac.id/2021/06/28>

**GAMBAR 2**  
**Minuman Empon – Empon**



Sumber : <https://m.merdeka.com/jabar/t-empon-empon>

Rempah-rempah dan herba adalah sumberdaya hayati yang sejak lama telah memainkan peran penting dalam kehidupan manusia. Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang digunakan secara terbatas (FAO, 2005). Selain terkait makanan, rempah-rempah sejak lama juga digunakan sebagai jamu, kosmetik dan antimikroba. Dengan semakin meningkatnya kesadaran manusia akan kesehatan dan peran penting kesehatan berbasis tanaman, konsumsi makanan dan minuman berbasis rempah-rempah saat ini mulai muncul dan menjadi hidangan dalam wisata kuliner antara lain adalah minuman empon-empon (Marliyanti et al, 2016). Empon-empon merupakan salah satu ramuan yang terdiri dari berbagai racikan rempah yang biasa digunakan untuk membuat minuman tradisional yang terdiri dari; Jahe, kunyit, temulawak, kencur, lengkuas,

sereh, jahe merah, cengkih, daun salam, daun jeruk. Jadi sesungguhnya empon-empon adalah bagian dari rempah-rempah yang dikenal akrab rasa dalam rasa kehidupan masyarakat. Dengan seiring perkembangan zaman, tanaman empon empon kini telah banyak dimanfaatkan dalam berbagai kebutuhan. Mulai dari kuliner, ramuan obat tradisional, perawatan tubuh hingga kosmetik (C. Hanny Wijaya 2020).

Banyak nya manfaat empon-empon yang digunakan sebagai pengobatan atau baha baku dan jamu tradisional. Tidak hanya itu saja beragam masakan khas Indonesia juga memiliki bahan dasar empon-empon, seperti kluwek, soto, atau kepayang pada kuah rawon dan selain itu aneka menu masakan khas Indonesia lainnya (Nita Hidayati, 2020). Semakin adanya perkembangan zaman makanan dan minuman juga mulai banyak yang memakai atau mengolah produk dengan menggunakan jenis tanaman empon empon. Hal ini dapat dilihat banyak nya bermunculan merek pasar yang mempunyai bahan dasar empon-empon. Yang biasanya salah satu nya seperti jamu kemasan, dan bumbu masak instan. Manfaat Empon-empon bagi kecantikan masyarakat Indonesia juga dapat dijadikan sebagai perawatan tubuh dan masker walaupun zaman sudah modern, dan masih banyak perawatan kecantikan yang menggunakan bahan tradisional (Nita Hidayati, 2020).

Menurut (Hakim, 2015) dari banyaknya jenis empon-empon yang sering digunakan ada 10 rempah-rempah empon-empon itu sendiri dari kunyit, Kencur, Jahe, Laos/Lengkuas, Temulawak, Lempuyang, Temu Ireng,

Temu Kunci, Temu Giring dan Temu Mangga. Dari adanya macam-macam yang 10 jenis rempah-rempah empon-empon tersebut yang sudah banyak digunakan atau dibudidayakan sebagai tanaman komersial empon-empon ada nya 5, yaitu Jahe, Temulawak, Kencur, Lengkuas dan kunyit.

Oleh sebab itu, Peneliti memilih minuman empon-empon sebagai penelitian dikarenakan ingin mengetahui apakah minuman empon-empon ini dapat ditambahkan pada bahan es krim, bahan kue pukis dan bahan puding. Karena masih sangat jarang ditemukan minuman empon-empon ditambahkan pada bahan es krim, kue pukis, dan puding. Karena menurut penelitian yang dibaca minuman empon-empon sangat dikenal dengan minuman kesehatan dan melalui penelitian ini juga peneliti bisa mendapatkan cita rasa lain dalam rasa es krim, kue pukis dan puding ada nya rasa minuman empon-empon.

## **B. Rumusan Masalah**

Beberapa rumusan masalah dari penelitian ini, yaitu :

1. Apakah minuman empon-empon dapat ditambahkan pada bahan es krim?
2. Apakah minuman empon-empon dapat ditambahkan pada bahan kue pukis?
3. Apakah minuman empon-empon dapat ditambahkan pada bahan puding?

### **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan penulisan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui apakah minuman empon-empon dapat di tambahkan pada bahan es krim;
2. Untuk mengetahui apakah minuman empon-empon dapat di tambahkan pada bahan pukis;
3. Untuk mengetahui apakah minuman empon-empon dapat di tambahkan pada bahan puding.

### **D. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

#### **1. Bagi Peneliti**

Manfaat yang diperoleh bagi peneliti adalah dapat menggali potensi yang ada dan membagikan hasil penelitian ini untuk banyak orang serta menambah pengalaman dalam melakukan uji coba.

#### **2. Bagi Masyarakat**

Manfaat yang dapat diperoleh bagi masyarakat adalah masyarakat dapat memperoleh pengetahuan untuk menciptakan kreasi baru dengan mencampurkan bahan empon-empon ke dalam hidangan penutup yang nantinya dapat dijadikan ide bisnis bagi masyarakat dan mendapat cita rasa rempah-rempah yang baru.

### 3. Bagi Akademik

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini untuk akademik adalah hasil dari penelitian dapat menjadi referensi bagi mahasiswa Universitas Pelita Harapan untuk penelitian selanjutnya.

#### **E. Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan dari penelitian ini terdapat lima bab yang saling berkaitan dari masing – masing bab yang ada, dengan memiliki tujuan untuk mempermudah dan penelaahan penelitian. Berikut penjelasan terhadap sistematika penulisan dalam bentuk tugas akhir ini, disusun sebagai berikut:

**BAB I** : Bab pendahuluan memuat latar belakang masalah, rumusan dan batasan, tujuan peneliti, manfaat peneliti, dan sistematika penulisan.

**BAB II** : Bab tinjauan pustaka meliputi penjelasan teoritis, hasil peneliti sebelumnya, perumusan hipotesis, dan rerangka konseptual.

**BAB III** : Bab ini mendeskripsikan metode yang dilakukan dalam penelitian ini, yaitu menguraikan objek penelitian, desain penelitian, metode pengambilan sampel, alat pengumpulan data, pengukuran variabel, serta metode analisis data.

**BAB IV** : Bagian ini menjelaskan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan serta membahas hasil penelitian yang telah dilakukan.

**BAB V** : Bagian ini berisi kesimpulan penelitian, rekomendasi hasil penelitian, dan rencana keberlanjutan setelah penelitian selesai.