

## BAB I

### PENDAHULUAN

---

#### 1.1 Latar Belakang

Pada umumnya manusia membutuhkan pangan untuk kehidupan sehari – harinya, karena pangan merupakan kebutuhan yang sangat mendasar. Salah satu sumber bahan pangan dapat diperoleh dari tumbuhan yang beraneka ragam jenisnya, sehingga mendorong seseorang untuk menjadi kreatif dan juga inovatif dalam mengolah suatu bahan pangan. Hal ini didukung dengan adanya perkembangan kuliner yang semakin pesat. Inovasi dalam pengolahan bahan pangan sangat dibutuhkan, serta dengan semakin meningkatkan masyarakat semakin menyadari kesehatan dengan melalui konsumsi makanan dan minuman yang aman, sehat, dan halal. Selain makan, seseorang juga perlu adanya minuman.

Pengembangan formulasi minuman menjadi penting untuk keperluan industri sehingga dapat menghasilkan minuman fungsional yang secara sensori bisa diterima oleh masyarakat. Pencampuran rempah – rempah dalam formulasi minuman dapat dilakukan untuk memperoleh suatu kombinasi antioksidan (aspek fisiologikal) dengan aktivitas yang lebih tinggi dibandingkan jika hanya digunakan secara terpisah/tunggal. (Wisnu, Kawiji, & Atmaka, 2015) Minuman fungsional merupakan pangan dengan sifat fungsional yang membantu melindungi, mencegah penyakit, dan meningkatkan kinerja fungsi tubuh. Penerapan jahe (*zingiber officinale*) sebagai pangan fungsional telah lama dikenal sebagai bahan pangan berkhasiat, jahe menjadi bahan praktik yang umum sejak zaman dahulu dari kawasan Asia dan lama - kelamaan meluas ke benua Eropa. Di Indonesia penggunaan jahe sebagai bumbu dan minuman yang sudah menjadi bagian dari warisan budaya, termasuk minuman wedang jahe yang kaya manfaat dalam kesehatan, dan warisan turun temurun.

Wedang jahe minuman khas daerah Jawa Tengah, DI Yogyakarta, dan Jawa Timur. Pada umumnya disajikan dalam kondisi pada saat panas atau hangat yang telah lama dikenal sebagai minuman tradisional banyak manfaat bagi kesehatan, yaitu dalam menghangatkan tubuh, menurunkan berat badan, meningkatkan daya tahan tubuh, membantu melindungi dari penyakit jantung, menurunkan kolesterol, meredakan sakit maag, meredakan nyeri haid, meredakan reaksi alergi, dan masih banyak lagi. Manfaat tersebut Wedang jahe sering kali disajikan pada saat panas atau hangat. (Nasution, 2010)

Selain memiliki manfaat kesehatan, wedang jahe juga menjadi bagian dari warisan budaya Indonesia yang tak ternilai harganya, karena mampu mempertahankan tradisi dan kearifan lokal yang telah ada sejak zaman dahulu. Minuman ini telah menjadi tradisi minuman herbal yang turun temurun dari generasi ke generasi di kalangan masyarakat Jawa. (Saras, 2023)

Namun dari semua manfaat di atas terdapat kendala pada konsumsi wedang jahe, salah satunya adalah kurang disukai oleh masyarakat, terutama pada kalangan anak-anak hingga remaja, dan tidak terbiasa mengonsumsinya. Wedang jahe begitu kurang populer dan kurang digemari di kalangan anak-anak hingga remaja, karena rasa pedasnya yang begitu menyengat saat diminum, serta karena penampilannya kurang yang hanya dikemas dalam bungkus plastik biasa ketika dipasarkan. Karena pemasarannya yang masih terbatas pada pasar tradisional, produk wedang jahe begitu kurang diminati dan hanya dikenal di wilayah pedesaan Indonesia. Saat ini wedang jahe dapat dikembangkan dengan menambahkan kudapan tradisional khas Jepang, yaitu mochi. (Farhani, et al., 2021)

Mochi berasal dari bahasa Jepang yaitu "*mua ci*". Keberadaan mochi tidak lepas dari keberadaan penduduk Jepang di Indonesia, karena sumber menyebutkan bahwa mochi merupakan makanan yang dibawa ke Indonesia oleh orang – orang Jepang pada tahun 1942. (Fauzi , Nauli, Hidayatuloh, & Hutami, 2015)

Mochi merupakan kudapan tradisional yang berasal dari Jepang. Mochi ini terbuat dari tepung tapioka atau tepung ketan lalu dipadatkan menjadi adonan yang elastis, kemudian diisi dengan berbagai macam seperti pasta kacang merah (*anko*), pasta manis, dan es krim. Mochi awalnya dipersiapkan sebagai bagian perayaan tahun baru Jepang. Selain sebagai bagian dari perayaan tahun baru, mochi juga disajikan dalam berbagai acara di Jepang, seperti pernikahan, festival, dan acara keagamaan. (Rahmawati, 2019)

Produk mochi yang beredar di pasaran umumnya cenderung mengandung tinggi gluten, rendah serat dan mengandung lemak tinggi. (Nurhidayati, 2022) Pengembangan produk mochi berbahan dasar tepung beras dan es krim kacang bertujuan menjadi solusi produk mochi yang aman dikonsumsi dengan kandungan tinggi serat dan rendah lemak.

Paparan di atas peneliti bermaksud membuat alternatif baru pada minuman tradisional, yang bisa disukai generasi saat ini bahkan masyarakat umum, berupa konsep inovasi minuman tradisional wedang jahe digabung dengan kudapan tradisional khas Jepang, mochi. Mochi yang biasanya menjadi olahan kudapan tradisional khas Jepang di berbagai acara perayaan, kini diakumulasikan

menjadi inovasi minuman yang modern. Perpaduan rasa antara pedas rempah-rempah pada wedang dengan rasa manis dan kenyal pada mochi menciptakan cita rasa yang menyegarkan, menarik dan menyesuaikan dengan selera generasi saat ini bahkan masyarakat umum. Dengan ini wedang mochi diharapkan dapat memberikan kontribusi terjaga kelestariannya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah:

1. Bagaimana formulasi dari Inovasi Wedang Mochi sebagai Alternatif Minuman Tradisional?
2. Bagaimana daya terima Masyarakat dari Inovasi Wedang Mochi sebagai Alternatif Minuman Tradisional?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dalam penyusunan Proyek Akhir ini yaitu:

1. Untuk memformulasikan wedang mochi sebagai inovasi alternatif minuman tradisional yang memenuhi standar kesehatan, cita rasa, dan ketersediaan bahan baku yang mudah didapat.
2. Untuk meneliti cara mengembangkan resep wedang mochi yang inovatif, termasuk pada variasi rasa yang berbeda.