

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Saat ini gaya hidup masyarakat Indonesia cenderung terhadap berbagai hal yang instan dan cepat saji, terutama dalam hal mengonsumsi makanan dan minuman (Sakinah, 2016). Sebagian besar masyarakat daerah perkotaan lebih suka mengonsumsi makanan dan minuman yang banyak mengandung zat tambahan. Salah satunya adalah zat kimia yang terkandung didalamnya, seperti pemanis buatan yang berbahaya bagi kesehatan tubuh (Safitri dkk, 2018). Kebutuhan masyarakat yang tinggi terhadap pemanis dapat mengganggu kesehatan tubuh (Mubarokah, 2019). Hal ini sesuai dengan peraturan BPOM No. 4 Tahun 2014 yang menyatakan bahwa jika pemanis buatan dengan penggunaan yang melebihi ambang batas dan berkepanjangan dapat merugikan kesehatan tubuh (BPOM, 2014).

Pemanis dalam industri makanan dan minuman di Indonesia digunakan untuk memperbaiki sifat-sifat fisik, meningkatkan cita rasa dan aroma serta memperbaiki sifat-sifat kimia bahan pangan yang juga menjadi sumber kalori bagi tubuh. Terdapat dua jenis pemanis yang digunakan, yaitu pemanis alami (sukrosa) yang berkalori tinggi dan pemanis buatan (sakarín). Pemanis dengan kalori yang tinggi dapat menyebabkan kegemukan dan diabetes, sedangkan pemanis buatan yang digunakan secara terus menerus dapat menyebabkan penyakit kanker (Sakinah, 2016). Pemanis alami yang sering digunakan diperoleh dari tanaman tebu yang disebut gula tebu. Gula tebu merupakan gula yang mengandung kalori tinggi sehingga dalam penggunaan yang berkepanjangan akan menyebabkan beberapa penyakit, seperti obesitas, diabetes militus, kebutaan, gagal ginjal, penyakit jantung dan stroke. Penyakit-penyakit tersebut dapat dicegah dan dikontrol dengan cara membatasi konsumsi gula dan pemanis buatan (Merlina dan Endang, 2018). Oleh karena itu, diperlukan alternative pengganti yang dapat digunakan untuk mengatasi hal tersebut sebagai pemanis yang sehat, seperti stevia (*Stevia*

*rebaudiana B.*). Stevia bagian daun dapat dimanfaatkan sebagai pemanis yang rendah kalori, tidak mempunyai efek teratogenic, mutagenic atau karsinogenik (Sakinah, 2016).

Tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana B.*) mengandung glikosida jenis stevioside, terutama pada daunnya yang memiliki tingkat kemanisan lebih tinggi dari gula hingga 300 kali lipat dari larutan sukrosa 0,4% (Limanto, 2017). Pemanis Stevia merupakan pemanis rendah kalori yang aman digunakan dalam jangka panjang bagi penderita penyakit yang tidak dapat mengonsumsi gula tinggi kalori (Widodo dkk. 2015). Keunggulan stevia adalah memiliki potensi kecil untuk meningkatkan insulin dalam darah dan dapat dikonsumsi dalam jangka panjang bagi penderita diabetes karena rendah kalori. Penggunaan stevia dalam jangka waktu panjang tidak menyebabkan penyakit kanker dan carries gigi (Sakinah, 2016). Stevia merupakan sumber daya alam nabati yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pangan pada suatu masakan (Mubarokah, 2019).

Disamping itu, Stevia dapat digunakan sebagai bahan pemanis pada minuman fungsional. Minuman fungsional merupakan minuman yang mengandung nutrisi dan bahan yang dapat mencegah penyakit tertentu. Minuman fungsional dibuat dari berbagai macam tanaman herbal (Duweini dan Riza, 2017). Berdasarkan BPOM (2005) minuman fungsional merupakan minuman yang memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi kesehatan yang didasari dengan kajian-kajian ilmiah. Minuman atau makanan dapat dikatakan memiliki sifat fungsional apabila mengandung senyawa (zat gizi atau non gizi) yang dapat mempengaruhi fungsi fisiologis tubuh, bersifat positif, sehingga memiliki kriteria fungsional atau menyehatkan (BPOM, 2005). Minuman fungsional yang terbuat dari tanaman herbal bersifat lebih aman bagi kesehatan apabila dikonsumsi dalam jumlah banyak ataupun dalam jangka panjang (Henidar dan Pemta, 2019).

Pada penelitian ini dilakukan pembuatan minuman fungsional dengan menggunakan stevia sebagai pemanis. Minuman fungsional tersebut disebut sebagai bir pletok, yaitu minuman yang mengkombinasikan beberapa jenis

rempah-rempah kedalam satu ramuan. Rempah-rempah yang digunakan antara lain, rimpang jahe, secang, kayu manis, kapulaga, pala, cengkeh dan serai. Kombinasi antara pemanis stevia dengan rempah-rempah tersebut dapat digunakan sebagai minuman fungsional rendah kalori serta aman dikonsumsi bagi penderita diabetes dan masyarakat yang sedang menjalankan program diet. disisi lain tanaman Stevia dapat ditemukan di UPT Matera Medika Batu sebagai pemanis yang belum digunakan secara optimal, dimana stevia memiliki manfaat yang lebih baik dibandingkan dengan gula. Pada penelitian ini digunakan minuman fungsional bir pletok karena minuman fungsional bir pletok memiliki berbagai manfaat salah satunya yaitu sebagai penghangat tubuh. Oleh karena itu, pada penelitian ini dilakukan pembuatan minuman fungsional bir pletok dengan penggunaan stevia sebagai pemanis pengganti gula.

## **1.2 Rumusan masalah**

Berdasarkan latar belakang dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Apakah terdapat kandungan senyawa glikosida dalam tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana B.*) ?
2. Bagaimana optimasi terbaik pemanis rendah kalori dari tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana B.*) pada minuman fungsional Bir Pletok ?

## **1.3 Tujuan penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui adanya kandungan glikosida dalam tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana B.*)
2. Untuk mengetahui optimasi terbaik pemanis rendah kalori dari tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana B.*) pada minuman Bir Pletok.

## **1.4 Manfaat penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Bagi penulis

Penelitian ini dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan mengenai pemanis rendah kalori yang ada di dalam tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana B.*), dan dapat menambah pengalaman mengenai cara pembuatan inovasi produk berbagai tanaman herbal.

2. Bagi institusi (Universitas Muhammadiyah Gresik)

Sebagai Institusi yang memiliki keunggulan bahan herbal, penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah pengetahuan mengenai pemanis rendah kalori dari tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana B.*).

3. Bagi peneliti lain

Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya mengenai tanaman stevia (*Stevia rebaudiana B.*) sebagai pemanis yang kemudian bisa dikembangkan lebih lanjut.



