

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Suplemen makanan dalam bentuk minuman serbuk instan dari berbagai produk seperti jahe dan kunyit sudah banyak ditemukan. Dengan model dibuat serbuk instan manis, maka 1) mutu produk dapat terjaga, 2) tidak mudah terkotori, 3) tidak mudah terjangkiti penyakit, dan 4) produk tanpa pengawet. Dari sisi pemakaian, serbuk instan sangat mudah dibuat minuman hanya cukup menambahkan dengan air panas atau dingin, hal ini merupakan daya tarik masyarakat untuk mengkonsumsinya. Melalui proses pengolahan tertentu, minuman serbuk instan tidak akan mempengaruhi khasiat yang terkandung dalam bahan tersebut, sehingga baik untuk kesehatan badan (Rengga dan Handayani,2004).

Umbi ganyong memiliki keunggulan yaitu memiliki 68% kandungan serat dan mineral yang lebih tinggi dibanding umbi-umbian lain (Nio,1992). Umbi ganyong merupakan tanaman berkarbohidrat tinggi, tetapi di Indonesia belum semua umbi-umbian dimanfaatkan dan dikembangkan secara optimal. Tanaman ganyong termasuk famili Cannaceae, genus Canna dari kelompok umbi-umbian potensial, mudah tumbuh di segala cuaca dan jenis tanah serta toleran terhadap kekeringan (Segeren and Maas,1971). Ganyong merupakan tanaman tegak yang tingginya mencapai 0,91,8 m hingga 3 m sedangkan umbi ganyong dapat mencapai panjang 60 cm, dikelilingi oleh bekas-bekas sisik dan akar tebal yang berserabut dengan bentuk dan komposisi kadar umbinya beraneka ragam. Di Indonesia varietas ganyong yang banyak dibudidayakan ada dua yaitu ganyong merah dan ganyong putih (Lingga, *et al* 1989). Hasil atau produksi per-hektar dari tanaman ini sangat tergantung pada perawatan tanaman, jenis tanah, dan faktor produksi yang lainnya. Di Jawa produktivitasnya sekitar 30 ton/ha, sedangkan potensinya bisa mencapai 44.5-49.40 ton/Ha umbi ganyong yang berusia 8 bulan. Menurut Hidayat, hanya beberapa daerah yang sudah membudidayakan ganyong secara teratur antara lain Jawa Tengah, Jawa Timur, Daerah Istimewa Yogyakarta, Jambi, Lampung, dan Jawa Barat (Hidayat,2010).

Sebagai bahan pangan, ganyong biasanya dikukus, digoreng, dibakar, atau sebagai bahan makanan campuran. Sedangkan sebagai bahan non pangan, pucuk dan tangainya dapat diolah menjadi makanan ternak (Sastrapraja *et al*,1997). Umbi ganyong juga dipercaya sebagai obat tradisional yang berkhasiat dapat menyembuhkan berbagai penyakit seperti

antipiretik, diuretik, hipertensi, radang saluran kencing dan panas dalam (Prohati,2010) ; (Santi,2010), pati ganyong memiliki nilai cerna yang tinggi dan dipercaya dapat menyembuhkan penyakit maag (Widowati, 2001).

Dengan potensi yang dimiliki umbi ganyong yang memungkinkan untuk dilakukan adalah mengolahnya menjadi suplemen makanan. Suplemen makanan adalah produk yang dimaksudkan untuk melengkapi kebutuhan zat gizi makanan, mengandung satu atau lebih bahan berupa vitamin, mineral, asam amino atau bahan lain (berasal dari tumbuhan atau bukan tumbuhan) yang mempunyai nilai gizi dan atau efek fisiologis dalam jumlah terkonsentrasi (BPOM RI,2004). Penggunaan suplemen makanan cenderung meningkat dan menunjukkan adanya peningkatan jumlah pengguna produk suplemen. Hal ini mungkin dikarenakan perubahan pola makan dangaya hidup, dimana saat ini masyarakat cenderung lebih menyukai jenis makanan yang praktis, cepat saji, berkadar lemak tinggi yang banyak beredar di pasaran (Thitipraphunkul, *et al* 2003). Selain itu, lingkungan dengan tingkat polusi yang semakin tinggi bisa menjadi pertimbangan dalam menambah asupan vitamin dan mineral tubuh melalui penggunaan suplemen. Suplemen makanan juga dibutuhkan oleh pekerja yang tidak memiliki waktu berolah raga secara teratur serta pekerja dengan tingkat stress yang tinggi (Tati,2004). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah ganyong dapat digunakan sebagai suplemen makanan.

1.2 . Rumusan masalah

1. Apakah umbi ganyong dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan serbuk minuman instan dalam suplemen makanan?

1.3. Tujuan dan manfaat penelitian

Tujuan Penelitian :

Untuk mengetahui apakah umbi ganyong dapat digunakan sebagai serbuk minuman dalam suplemen makanan

Manfaat Penelitian:

Semoga skripsi ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk mendorong penelitian-penelitian selanjutnya terkait minuman intsan dalam suplemen makanan

1.4. Hipotesis penelitian

Umbi ganyong merupakan umbi yang berpotensi dan dapat diolah menjadi serbuk minuman instan

1.5. Tempat dan waktu Penelitian

Review ini dilaksanakan pada bulan Mei – Agustus 2020.