

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minuman adalah salah satu kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi setiap hari. Jumlah penduduk yang semakin bertambah menyebabkan adanya peningkatan jumlah konsumsi air oleh manusia. Semakin tinggi tingkat kebutuhan manusia terhadap air sebagai minuman mengakibatkan banyak produsen berinovatif dalam menciptakan produk-produk minuman yang berkualitas untuk dapat memenuhi kebutuhan tersebut. Banyaknya persaingan semakin menuntut produsen untuk terus meningkatkan kualitas produk pangan yang akan dihasilkan. Dalam memproduksi suatu produk pangan ada empat faktor yang mempengaruhi kualitas produk yaitu penampilan (*appearance*), rasa (*flavor*), kandungan gizi, dan tekstur (Bourne, 2002).

Dalam industri minuman, awalnya minuman biasanya didefinisikan sebagai minuman penghilang rasa haus namun dengan berkembangnya jaman dan teknologi, maka mulai bermunculan minuman dengan berbagai inovasi dan konsep baru, salah satunya minuman berkarbonasi. Minuman berkarbonasi adalah minuman yang tidak memiliki kandungan alkohol. Minuman berkarbonasi banyak diminati oleh banyak orang karena selain untuk menghilangkan dahaga juga dapat menyegarkan. Bahan dasar minuman berkarbonasi adalah gula, dan air. Tahapan utama dalam proses pembuatan minuman berkarbonasi yaitu penyiapan larutan gula, pembuangan udara dari air (*deaeration*), pengadukan dan pencampuran perasa, konsentrat, karbonasi dan pengemasan.

Pada umumnya minuman berkarbonasi menggunakan bahan lemon atau cola. Perkembangan definisi awal dari minuman berdampak pada berkembangnya minuman ringan yang memadukan fungsi dasar dari suatu minuman. Salah satu perkembangan minuman yaitu minuman berkarbonasi dari ekstrak kayu manis. Kayu manis adalah salah satu jenis rempah-rempah yang terdapat di Indonesia dan banyak digunakan sebagai bahan pemberi aroma, citarasa dalam makanan dan minuman. Selain itu kayu manis juga memiliki banyak manfaat antara lain antidiabet dan antioksidan. Definisi minuman yang awalnya hanya sebagai penghilang rasa haus, kini dimodifikasi agar dapat memberikan sensasi lainnya seperti adanya penambahan rasa dan warna; penambahan kandungan minuman seperti vitamin, mineral dan lain sebagainya; minuman yang mengandung karbon, minuman sari buah dan lain-lain.

Menurut Barlow (1989), senyawa yang sangat bermanfaat hasil ekstrak kayu manis adalah tanin, flavonoid, triterpenoid, dan saponin, karena dapat berperan sebagai antipenggumpalan sel darah merah, antioksidan, dan clan antihiperkolesterolemia (penurunan kolesterol). Menurut Hidayat (2005), pembuatan minuman berkarbonasi dari ekstrak kayu manis yang efektif adalah kayu manis yang diekstrak pada suhu 60⁰C selama 60 menit dengan pH 4 mengandung senyawa sinamaldehyd, kumarin, benzopiren, asam yaitu hexadekanoik, asam palmitat, dan asam miristin sehingga dapat menjadi salah satu minuman fungsional dan formulasi ekstrak kayu manis:air yang digunakan yaitu 1:10 dengan kandungan karbon dioksida sekitar 3 gr/l dapat memberikan sensasi karbonasi "Fizz" yang menyegarkan.

Menurut Winarti (2006), ekstraksi kulit kayu manis termasuk ekstraksi padat cair (*leaching*), karena total gula yang ikut terekstrak terdapat dalam padatan (kulit kayu manis). Pada proses ekstraksi gula

terbentuk dua fase seimbang yaitu rafinat dan ekstrak, dimana rafinat berupa ampas kulit kayu manis yang masih mengandung gula dan fase ekstrak yang kaya akan *solvent*, gula serta senyawa lainnya. Senyawa aktif tersebut diperoleh dari kulit kayu manis yang di ekstraksi menggunakan air sebagai pelarut karena air tidak beracun, tidak bereaksi secara kimia, murah dan mudah diperoleh.

1.2 Rumusan masalah

Bagaimanakah pembuatan minuman berkarbonasi dari ekstrak kayu manis yang baik?

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui pembuatan minuman berkarbonasi dari ekstrak kayu manis yang baik.