

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara dengan kekayaan budaya yang beragam. Keberagaman budaya tersebut mempengaruhi kebiasaan dan adat istiadat dalam setiap daerah. Salah satu kebiasaan masyarakat Indonesia yaitu membuat dan meminum jamu. Jamu biasanya dibuat untuk pengobatan, ritual adat, maupun untuk minuman sehari hari.

Jamu merupakan bahan atau ramuan bahan yang berasal dari tumbuhan, hewan, mineral, sediaan sarian (galenik) atau campuran dari bahan tersebut, yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan berdasarkan pengalaman (Depkes, 2009). Jamu dapat memiliki berbagai efek farmakologis disebabkan memiliki kandungan metabolit sekunder yang beragam.

Salah satu jamu yang sering dibuat oleh masyarakat Indonesia adalah jamu beras kencur. Beras kencur merupakan campuran beras dan rempah rempah rempah lainnya seperti kencur, jahe, asam dan gula jawa yang diolah dalam bentuk minuman. Jamu beras kencur merupakan jamu yang disukai oleh berbagai kalangan karena rasanya yang manis dan menyegarkan. Selain itu jamu beras kencur dibuat dari bahan bahan yang mudah didapatkan dan harganya pun relatif murah.

Komponen bahan utama pada jamu beras kencur adalah beras dan kencur. Selain itu terdapat rempah rempah lainnya diantaranya jahe sebagai penambah cita rasa pedas, asam jawa sebagai penambah cita rasa asam dan kedawung sebagai penambah cita rasa

pahit. Beragam rempah rempah dalam jamu beras kencur sehingga memiliki kandungan metabolit sekunder yang beragam.

Kandungan metabolit sekunder dalam beras kencur seperti alkaloid, fenol flavonoid dapat memberikan efek farmakologis yang beragam (Latifah, 2014). Secara empiris beras kencur digunakan untuk meningkatkan stamina tubuh. Kencur merupakan salah satu rempah rempah yang mengandung minyak atsiri, secara empiris kencur dapat sebagai obat batuk, mengurangi peradangan dan penambah nafsu makan (Nurhayati, 2008). Dalam penelitian yang dilakukan oleh Latifah, 2014, jamu beras kencur terbukti dapat menurunkan kadar glukosa darah.

Jamu beras kencur merupakan jamu yang menggunakan beras putih sebagai komponen utamanya. Beras putih pada jamu beras kencur dapat sebagai sumber energi sehingga dapat menyegarkan tubuh. Beras putih merupakan beras yang telah digiling bersih tanpa kulit ari. Salah satu jenis beras lainnya adalah beras merah. Beras merah biasa digunakan sebagai terapi penunjang dari pasien diabetes. Beras merah digunakan sebagai pengganti beras putih pada diet pasien diabetes. Hal tersebut dikarenakan beras merah mengalami penyerapan yang lebih lambat dan mempertahankan efek kenyang daripada beras putih, sehingga mengurangi peningkatan glukosa darah secara cepat. Efek dari beras merah tersebut juga akan mempengaruhi nafsu makan.

Beras merah juga merupakan salah satu varietas beras yang lebih sehat dibandingkan beras lainnya. Beras merah memiliki kandungan serat dan kandungan gizi yang tinggi. Beras merah juga memiliki kandungan antioksidan yang lebih tinggi daripada jenis beras lainnya. Oleh karena itu mengganti beras putih dengan beras merah pada jamu beras kencur dapat lebih menunjang khasiat dari jamu beras kencur. Masih

belum terdapat produsen jamu yang menggunakan beras merah sebagai pengganti beras putih pada jamu beras kencur. Penambahan beras merah pada jamu dapat meningkatkan nilai fungsional pada jamu beras kencur

Efek kenyang yang dihasilkan dari beras merah dapat mempengaruhi nafsu makan. Untuk mengetahui efek nafsu makan tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian perbedaan nafsu makan mencit yang diberikan jamu beras kencur dengan variasi beras merah dan beras putih. Hal tersebut dilakukan agar terdapat gambaran pengaruh penambahan beras merah pada jamu beras kencur terhadap nafsu makan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah, apakah terdapat perbedaan nafsu makan mencit yang diberikan jamu beras kencur dengan variasi beras merah dan beras putih?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan nafsu makan mencit yang diberikan jamu beras kencur dengan variasi beras merah dan beras putih

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan setelah dilakukan penelitian ini adalah beras kencur dengan kandungan beras merah dapat sebagai alternatif minuman penunjang diet.

1.5 Ruang Lingkup dan Keterbatasan Penelitian

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah pembuatan jamu beras kencur, pengujian nafsu makan terhadap hewan uji mencit. Pengumpulan bahan pembuatan jamu diperoleh dari pedagang pasar tradisional di Kota Malang, pembuatan jamu dilakukan dengan penyarian secara infundasi. Pengujian nafsu makan mencit dilakukan dengan melihat sisa makanan mencit.

Keterbatasan dalam penelitian ini adalah

1. Tidak dilakukan determinasi tanaman
2. Tidak dilakukan identifikasi senyawa senyawa yang terkandung dalam masing-masing komponen bahan jamu.
3. Mencit dianggap sehat dan nafsu makan normal
4. Penambahan air dan makanan yang terbuang selama pembuatan makanan mencit tidak dihitung.

1.6 Definisi Istilah

Nafsu Makan Mencit : Melihat keinginan makan mencit dari porsi makanan yang dimakan.