

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan fungsional menjadi sangat populer setelah hasil penelitian sebelumnya menunjukkan adanya peran senyawa non gizi pada pangan dengan fungsi tertentu terhadap kesehatan. Beberapa fungsi fisiologis diharapkan dapat mencegah penyakit, meningkatkan daya tahan tubuh, mengatur ritme tubuh, memperlambat proses penuaan dan memulihkan kesehatan. Pangan fungsional adalah sekelompok makanan atau minuman yang mengandung bahan yang dipercaya dapat meningkatkan kesehatan dan mencegah penyakit tertentu (Wahyono, Fitriani and Widyaningsih, 2015) .

Perubahan gaya hidup yang terjadi di kota-kota besar, berpengaruh pada pola hidup serta pola makan masyarakat yang kurang baik dengan memakan makanan yang tinggi kalori, lemak, dan kolesterol menjadi makanan yang banyak digemari oleh masyarakat, Kurang olahraga, seringnya mengonsumsi minuman beralkohol serta merokok juga menjadi kebiasaan yang kurang sehat untuk sebagian masyarakat terutama remaja Selain itu, penggunaan obat-obatan kimia yang beredar luas memiliki tingkat keberhasilan rendah dan menimbulkan efek samping (Wahyono, Fitriani and Widyaningsih, 2015).

Cincau hijau atau cuing (*Premna oblongifolia* Mier), merupakan bahan makanan tradisional yang telah lama dikenal oleh masyarakat serta biasa digunakan sebagai isi minuman segar. Cincau tersebut disenangi masyarakat karena berasa khas, segar, dingin, serta harganya murah, dalam pembuatan

produk Es cuing dengan modifikasi kacang merah diharapkan dapat memberikan manfaat bagi kalangan remaja untuk penambahan zat gizi yang lebih optimal (Rachmawati, 2009).

Minimnya Pemanfaatan Masyarakat terkait fungsi dan manfaat dari daun cuing yang tinggi kaya akan antioksidan dan daun cuing juga sangat efektif untuk mencegah beberapa Penyakit Degeneratif salah satunya adalah penyakit Kanker, Daun cuing juga dimanfaatkan sebagai obat antipiretik, detoksifikasi, anti inflamasi, anti kanker, antibakteri dan imunomodulator. Kanker dapat dicegah menggunakan antioksidan, suatu senyawa yang sifatnya imunomodulator dan dapat menguatkan sel-sel yang sehat untuk menghadang kanker (Kurniasih *et al.*, 2015).

Senyawa aktif yang telah diidentifikasi sebagai anti kanker yang berasal dari tumbuhan adalah flavonoid glikosida, tanin, stigmasterol, serta inhibitor histone deacetylase (HDAC) Nutrisi yang terkandung dalam kacang merah berpotensi untuk dikembangkan dalam berbagai produk olahan. Penelitian yang dilakukan oleh Pratiwi (2016) sari dari kacang merah meningkatkan aktivitas antioksidan. Pengujian aktivitas antioksidan dengan metode DPPH oleh Djamil (2009) memperoleh hasil ekstrak metanol kacang merah memiliki nilai IC₅₀ tpling aktif sebesar 47,54 dibandingkan kacang hijau sebesar 95,08 dan kacang kedelai sebesar 90,43. (Pitaloka, 2023)

Gula aren adalah salah satu jenis pemanis yang berasal dari nira yang diperoleh dari bunga jantan pohon enau. Secara tradisional, masyarakat pedesaan memproduksi gula aren karena pohon aren umumnya dapat ditemukan

di daerah pedesaan. gula aren adalah produk asli Indonesia Menurut Arif, dkk (2012) . Dalam sejarah gula aren di Indonesia, terungkap bahwa penggunaan gula aren digantikan oleh gula tebu yang diperkenalkan oleh negara Belanda, Mengonsumsi gula aren dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Ini disebabkan oleh kandungan tinggi antioksidan yang terdapat pada gula aren. Oleh karena itu, meningkatkan sistem kekebalan tubuh juga dapat dilakukan dengan mengonsumsi gula aren atau makanan yang mengandung gula aren (Kondoy, 2023).

Es cuing atau es cuwing merupakan minuman berbentuk gel yang bahannya terbuat dari daun cuing (*Premna oblongifolia Merr*) yang berasal dari Cirebon dan Indramayu. Es cuing pada umumnya hanya sedikit berbeda dengan es cincau pada umumnya, karena santan cuing lebih kental dibandingkan dengan santan cincau. Rasanya juga nikmat berkat bagian santannya. Es Cincau sangat cocok jika dipadukan dengan es serut, ditambah sirup dan gula merah, sehingga perpaduannya menjadi Es Cuing yang luar biasa kerennya. Minuman ini sangat cocok disajikan saat cuaca hangat. (Ensiklopedia Dunia)

Premna oblongifolia Merr atau Daun Cuing ini tidak hanya dimanfaatkan sebagai makanan tetapi juga sebagai obat dalam pengobatan tradisional. Menurut pengobatan tradisional di banyak negara Asia Tenggara, digunakan sebagai obat antipiretik, detoksifikasi, anti inflamasi, anti kanker, antibakteri dan imunomodulator, selain memiliki aktivitas antioksidan. (Phunchago, Wattanathorn and Chaisiwamongkol, 2015)

Kandungan antioksidan yang tinggi pada daun Cuing sangat efektif mencegah beberapa jenis penyakit kronis seperti kanker dan tumor. Jus daun rebusan dapat menyembuhkan sakit tenggorokan, sakit perut, tidak hanya itu, jus daun rebusan juga berkhasiat untuk meredakan nyeri dan menurunkan demam. Berdasarkan efek antioksidan serta reputasi detoksifikasi tanaman ini dan manfaat aktivitas antioksidan etanol terhadap neurotoksisitas yang disebutkan sebelumnya, anti-neurotoksisitas ekstrak T. (Rachmawati, 2009)

Hasil Uraian serta Teori diatas Penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai Modifikasi Minuman Khas Cirebon Es Cuing Dari Daun Cuing (*premna oblongifolia merr*) Dengan Penambahan kacang merah Sebagai pangan Fungsional untuk remaja.

B. Rumusan Masalah

Pola makan masyarakat yang kurang baik, yaitu makanan tinggi kalori dan lemak, menjadi makanan yang banyak digemari masyarakat terutama Remaja. Es cuing kacang merah memiliki potensi untuk digunakan sebagai alternatif minuman Fungsional bagi remaja yang bertujuan untuk peningkatan zat gizi. Formulasi cuing dengan kacang merah sebagai minuman fungsional remaja, Pertanyaan penelitiannya “Bagaimana Mutu Organoleptik Yang meliputi Warna, rasa, Aroma, tekstur serta keseluruhan dan kandungan Gizi dari Penambahan kacang merah terhadap Karakteristik Es Cuing “ ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui penilaian organoleptik dan estimasi kandungan gizi pada es Cuing dengan penambahan kacang merah.

2. Tujuan khusus

- a) Melakukan pembuatan Produk Minuman Es cuing dengan penambahan kacang merah
- b) Menganalisis organoleptik produk Es cuing dengan penambahan kacang merah
- c) Menganalisis estimasi kandungan zat gizi pada produk Es cuing dengan penambahan kacang merah untuk satu Resep.
- d) Mengetahui formulasi terbaik dari minuman Es cuing dengan penambahan kacang merah
- e) Perhitungan Kontribusi Gizi

D. Manfaat Penelitian

1. Peneliti

Peneliti dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama menempuh pendidikan di prodi DIII Gizi Cirebon poltekkes kemenkes tasikmalaya wilayah cirebon, Peneliti juga dapat menambah pengetahuan proses pembuatan dan pemanfaatan Es Cuing kacang merah

2. Masyarakat

Masyarakat mengetahui resep dan pemanfaatan Es cuing dengan penambahan kacang merah sebagai Pangan Fungsional untuk remaja.

3. Instituti pendidikan

Hasil penelitian ini Sebagai bahan referensi, acuan, serta bahan bacaan bagi penelitian selanjutnya khusus nya di bidang pangan.