

1.1 Latar Belakang

Indonesia sangat populer atas sumber daya alam, kekayaannya berupa benda mati maupun benda hidup yang berada di bumi dan dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia Abdullah (2007:3). Indonesia juga merupakan negara yang sangat besar, mulai dari jumlah penduduk, luas wilayah, sumber daya alam hingga seni budaya dan adat istiadatnya. Tidak hanya itu, keanekaragaman hayati Indonesia bisa dikatakan sangat lengkap, dengan beragam jenis tanaman, dan diantaranya merupakan jenis tanaman obat.

Banyak tanaman obat atau rempah-rempah yang ditanam di negara Indonesia, contohnya adalah: Ketumbar, cengkih, merica atau lada, kayu manis kencur, jahe, pala, bawang merah, bawang putih, kemiri, jintan, kapulaga, lombok, bangle, asam kandis, asam jawa, dan temulawak. Rempah – rempah tersebut biasa diolah menjadi minuman kesehatan. Sejak zaman dahulu Indonesia memiliki tradisi pengobatan secara tradisional dengan mempergunakan berbagai jenis tanaman obat yang hingga saat ini dikenal dengan sebutan “jamu”.

Menurut Wahyuningsih R (2010:4) Jamu adalah ramuan dari tumbuh tumbuhan, hewan, pelikan, dan mineral yang mempunyai khasiat sebagai obat. Menurut Kementerian Kesehatan (2010) Jamu adalah bahan yang berupa tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sari atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan dan dapat diterapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat.

Kementerian Kesehatan secara aktif mendukung perkembangan jamu sebagai bagian dari solusi kesehatan masyarakat dengan mengeluarkan Peraturan Menteri Kesehatan No. 03/MENKES/PER/2010 mengenai Saintifikasi Jamu. Peraturan ini bertujuan untuk mendukung penelitian ilmiah mengenai jamu agar pemanfaatan jamu sebagai bagian dari pilihan pengobatan memiliki landasan empirik yang ilmiah. Keputusan pemerintah tersebut juga diikuti dengan penetapan Keputusan Menteri Kesehatan No.1334 Tahun 2010 tentang Komisi Nasional Saintifikasi Jamu yang bertujuan membuat pedoman dan landasan metodologi penelitian tentang jamu.

Investasi di bidang industri obat tradisional khususnya jamu sangat menjanjikan untuk dikembangkan mengingat potensinya sebagai salah satu unsur pelayanan kesehatan masyarakat. Jamu mempunyai beberapa keuntungan jika dibandingkan dengan obat yang berasal dari industri farmasi antara lain harga jamu lebih murah jika dibandingkan dengan obat dari industri farmasi dan jamu lebih sedikit efek sampingnya

Namun seiring perkembangannya zaman generasi muda penerus bangsa sering kali enggan untuk mengkonsumsi jamu, alasan pertama karena jamu diasumsikan sebagai minuman kuno atau minuman orang tua. Alasan kedua mengapa jamu kalah populer dengan minuman lainnya adalah karena rasanya yang pahit. Ketiga, turunnya popularitas jamu juga dikarenakan terbatasnya akses untuk mendapatkan minuman kesehatan ini.

Melihat minimnya pengetahuan dan minat generasi muda sebagai penerus budaya dan tradisi mengenai jamu, maka penulis memiliki sebuah ide dan gagasan dalam mengenalkan kembali jamu tradisional Indonesia dengan cara yang modern. Cara mengenalkan jamu di era yang modern ini salah satunya adalah dengan berinovasi membuat produk dengan berbahan dasar jamu yang dikemas secara menarik.

Cara yang digunakan penulis untuk kembali mengenalkan kembali jamu Indonesia adalah dengan menjadikan jamu sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *chocolate praline*. Cokelat merupakan hasil pengolahan biji kakao yang paling banyak digemari. Kakao merupakan salah satu produk ekspor perkebunan yang memiliki peranan penting dan diandalkan dalam meningkatkan perekonomian Indonesia selain kelapa sawit, rempah-rempah, karet dan kopi. Kakao menyumbang devisa sebesar USD 1.053 Milyar dari ekspor biji kakao dan produk kakao olahan (Kemenperin 2014). Berdasarkan Data ICCO, Indonesia merupakan produsen biji kakao terbesar ketiga di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana, serta tertinggi pertama di Asia.

Kegemaran mengonsumsi makanan dan minuman cokelat pada era milenium tidak lagi didominasi oleh kalangan tertentu, tetapi sudah menjadi hal yang umum dikonsumsi oleh segala lapisan masyarakat, khususnya anak – anak dan kaum muda. Masyarakat umumnya telah mengetahui bahwa makanan coklat mengandung bahan gizi tinggi yang kaya akan protein, lemak, serta unsur unsur penting yang dibutuhkan manusia seperti vitamin dan mineral Wahyudi T dan Rahardjo P, (2008 :11). Maka dari itu penulis menggunakan cokelat yang telah eksis dan digemari masyarakat di dunia untuk menaikkan kembali eksistensi jamu yang kerap dilupakan masyarakat, menjadi produk olahan coklat yang memiliki keunikan dan karakteristik yang menarik. Selain itu produk olahan cokelat tersebut dapat menjadi makanan khas tersendiri di suatu daerah di Indonesia untuk

dijadikan sebagai produk wisata yaitu yang dirasakan atau dinikmati wisatawan meliputi keseluruhan pelayanan yang diperoleh semenjak ia meninggalkan tempat tinggalnya sampai ke daerah tujuan wisata yang telah dipilihnya dan kembali ke rumah di mana ia berangkat semula Octaviany, V (2016: 4). . menjadikan nya oleh-oleh khas suatu daerah dalam rangka meningkatkan kreatifitas produsen cokelat maupun petani cokelat di Indonesia. Produk olahan cokelat banyak ditemukan dengan berbagai macam bentuk dan kreasi salah satunya adalah cokelat *praline*. *Praline* adalah salah satu jenis olahan dari cokelat yang bahan dasarnya adalah cokelat yang di cairkan dan di tambah dengan bahan perasa.

Menurut Viani dalam Effendi R,dkk (2010:34) Cokelat *praline* adalah kreasi cokelat yang menonjolkan bentuk yang menarik dan isi yang beraneka ragam. Cara membuat cokelat *praline* adalah dengan melelehkan cokelat batang kemudian diletakkan pada cetakan cokelat dan dapat diisi dengan selai, fla, kismis, kacang dan lain-lain. Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis mengambil judul Jamu Sebagai Bahan Isian Pada Chocolate *Praline* (Studi Kasus Pada Jamu Galian Singset, Jamu Uyup-Uyup, dan Jamu Pahitan) 2018 sebagai topik penelitian.

Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian tentang penggunaan jamu sebagai bahan tambahan pada *chocolate praline*, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi resep *chocolate praline* menggunakan bahan isian jamu?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap *chocolate praline* yang menggunakan jamu sebagai bahan isian?
3. Bagaimana manfaat untuk kesehatan dan manfaat ekonomi pada *chocolate praline* dengan bahan isian jamu?

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul Penggunaan jamu sebagai bahan tambahan pada *chocolate praline* adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui formulasi resep *chocolate praline* dengan jamu sebagai bahan isian.
2. Mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap inovasi *chocolate praline* dengan bahan isian jamu.
3. Mengetahui manfaat untuk kesehatan dan manfaat ekonomi pada *chocolate praline* dengan bahan isian jamu.

1.3 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat praktis dan teoritis.

1.3.1 Kegunaan Teoritis

1. Bagi Jurusan Perhotelan

Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai penambah wawasan, pengetahuan, dan mengaplikasikan teori khususnya dalam bidang *patiserie* yang sudah di dapat selama kuliah di Universitas Telkom.

2. Bagi Penulis

Peneliti ini sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan Progran Studi Diploma III Jurusan Perhotelan Universitas Telkom. Dan untuk menambah wawasan serta pengetahuan bagi penulis terutama tentang pengolahan makanan.

3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Peneliti ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.

1.4.2 Kegunaan Praktis

1. Dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi dan inovasi baru dari chocolate praline dan produk olahan jamu.
2. Memperkenalkan produk lokal Indonesia yang disesuaikan dengan “*taste*” universal

