

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

1.1 Penelitian Terdahulu

Tri, Samsi, dan Mustafik (2017), dengan judul “Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia”. Dengan hasil minuman tradisional Indonesia dapat menghambat oksidasi asam linoleat dan menangkap radikal bebas. Kapasitas penangkapan radikal bebas oleh minuman temulawak lebih besar dibandingkan minuman yang lain tetapi kemampuan penghambatan malonaldehid (MDA) oleh minuman tradisional tidak berbeda. Total fenolik minuman temulawak cenderung lebih besar dibandingkan minuman tradisional yang lain. Penambahan rempah-rempah dapat meningkatkan kadar total fenolik minuman dan meningkatkan kapasitas penangkapan radikal bebas. Pembuatan minuman serbuk pada penelitian ini dapat menurunkan kadar total fenolik tetapi tidak menurunkan aktivitas antioksidan. Penelitian ini menunjukkan bahwa minuman tradisional memiliki manfaat yang sangat berguna bagi tubuh.

Anik Supriani (2019). Dengan judul, “Peranan Minuman Dari Ekstrak Jahecing Untuk Meningkatkan Kesehatan Masyarakat” Dengan hasil, hasil studi menunjukkan bahwa beberapa bahan dalam minuman ekstrak jahecing dapat mencegah dan meminimalkan terjadinya penyakit degeneratif yaitu antioksidan, menurunkan kolesterol, mencegah osteoporosis anti diare, anti kanker, sehingga masyarakat yang minum ekstrak jahecing dapat meningkat kesehatannya. Diperlukan semangat, kemauan, kemampuan, pengetahuan dan ketrampilan untuk melestarikan, dan mengembangkan minuman ekstrak jahecing sehingga masyarakat bukan hanya tahu akan tetapi memahami manfaatnya yang banyak selain untuk apek-capek dan masuk angin. Manfaat minuman tradisional bagi berbagai macam penyakit dalam.

Dwi, Rohula, & Baskara (2014). dengan judul “Kinetika Degradasi Termal Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Tradisional Wedang Uwuh Siap Minum”. Dengan hasil. Wedang Uwuh diramu dari campuran rempah yang berpotensi menjadi minuman fungsional karena mengandung antioksidan alami. Minuman berwarna merah ini memiliki aroma khas rempah, rasa manis dan hangat. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kinetika degradasi termal aktivitas antioksidan pada wedang uwuh siap minum. Aktivitas antioksidan diuji menggunakan metode DPPH. Penelitian ini menggunakan dua faktor yaitu variasi suhu (65, 75, dan 85 oC) dan waktu pemanasan (0, 10, 20, 30 menit) dengan pengulangan sampel dan uji sebanyak dua kali. Data yang diperoleh dari penelitian dianalisis dengan menggunakan persamaan model Arrhenius dan Ball terdiri dari nilai D, Z, k, dan Ea untuk mengetahui degradasi termal terhadap aktivitas antioksidan. Degradasi aktivitas antioksidan mengikuti reaksi orde pertama. Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh Nilai D65°C adalah 416,67 menit, D75°C adalah 97,09 menit, dan D85°C adalah 90,91 menit. Nilai Z sebesar 30,21 °C. Konstanta laju reaksi (k) pada D65°C, D75°C, dan D85°C berturut-turut yaitu 0,0055 menit⁻¹ , 0,0237 menit⁻¹ , dan 0,0253 menit⁻¹ . Energi aktivasi (Ea) sebesar 77,23 kJ/mol atau 18,46 kcal/mol. Salah satu contoh uji kandungan antioksidan pada salah satu minuman tradisional yaitu wedang uwuh.

Septian Emma (2017) dengan judul “Pemberdayaan Masyarakat Pundung, Wukirsari, Imogiri, Bantul Program Inovasi Baru Teh Celup Wedang Uwuh”. Dengan hasil, Salah satu permasalahan yang ada di masyarakat Pundung, desa Wukirsari, kecamatan Imogiri, kabupaten Bantul, Yogyakarta yaitu banyaknya pengrajin wedang uwuh namun masih terdapat berbagai macam permasalahan yang harus ditangani, diantaranya belum terdapatnya kelompok usaha pengrajin wedang uwuh, belum memiliki ijin P-IRT, serta kemasan yang masih sangat sederhana sehingga program KKN UAD difokuskan untuk mengatasi permasalahan tersebut. Program ini bertujuan memberdayakan masyarakat Pundung dalam program inovasi baru teh celup wedang uwuh agar dapat meningkatkan harga jual produk wedang uwuh yang dapat meningkatkan taraf kehidupan pengrajin wedang uwuh. Penelitian ini menunjukkan hal positif dari hasil inovasi minuman tradisional.

1.2 Landasan Teori

1.2.1 Minat

Minat terhadap suatu produk adalah kecenderungan atau ketertarikan konsumen terhadap barang atau jasa tertentu, yang mendorong mereka untuk melakukan pembelian. Minat beli ini mencerminkan sikap positif konsumen terhadap produk tersebut dan dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti kualitas, harga, promosi, dan pengalaman sebelumnya dengan produk tersebut. Menurut para ahli, minat beli merupakan model sikap seseorang yang sangat efektif dalam mengukur respons terhadap berbagai kategori produk atau layanan (Gischa, S., 2023).

1.2.2 Inovasi Produk

Inovasi produk sangat penting dilakukan untuk memastikan perusahaan tetap kompetitif dan relevan di pasar yang terus berubah. Dengan melakukan inovasi, perusahaan dapat menyesuaikan diri dengan perubahan tren pasar, kebutuhan konsumen, dan regulasi yang baru. Inovasi produk memungkinkan perusahaan untuk meningkatkan kualitas, memenuhi kebutuhan pelanggan yang terus berkembang, menciptakan pasar baru, dan meningkatkan loyalitas konsumen. Selain itu, produk yang inovatif dapat memberikan keunggulan kompetitif dengan menawarkan sesuatu yang unik dan lebih baik dibandingkan produk pesaing, sehingga membantu perusahaan mempertahankan dan meningkatkan pangsa pasar mereka (Herlinda. D., *et al*, 2023).

1.2.3 Pelestarian Minuman Tradisional

Pelestarian minuman tradisional sangat penting karena beberapa alasan utama. Pertama, minuman tradisional merupakan bagian dari warisan budaya yang mencerminkan identitas dan sejarah suatu daerah. Melestarikan minuman ini membantu menjaga warisan budaya nenek moyang yang kaya dan beragam (Ma'as, 2023). Kedua, minuman tradisional sering kali menggunakan bahan-bahan alami yang memiliki manfaat kesehatan, seperti meningkatkan imunitas tubuh dan menjaga keseimbangan fisik dan mental (Powepack, 2023). Selain itu, melestarikan minuman tradisional juga mendukung keberlanjutan ekonomi lokal

dengan mendorong produksi dan penjualan produk-produk lokal, serta menciptakan peluang usaha bagi komunitas setempat (Kusdiawan, W., 2021).