

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Teh telah mengalami banyak perkembangan yaitu tidak hanya terbuat dari daun teh, namun juga dapat dari tumbuhan lain yang memiliki manfaat bagi kesehatan. Teh yang dibuat selain dari daun teh disebut dengan teh herbal. Minuman teh sangat disukai oleh banyak masyarakat di berbagai belahan dunia sebagai minuman penyegar dan juga dipercaya sebagai minuman yang menyehatkan (Natalia. 2019).

Di Indonesia teh umumnya diolah dengan mengacu pada teknik pembuatan teh hijau, karena belum memiliki standar atau teknik tersendiri. Pengolahan teh hijau melalui beberapa tahap yaitu: proses pelayuan, penggulungan, penggilingan, dan fermentasi (reaksi oksidasi enzimatis) serta pengeringan. Salah satu yang perlu diperhatikan adalah kadar air, karena faktor yang sangat besar pengaruhnya terhadap daya tahan bahan olahan. Makin rendah kadar air yang dihasilkan makin lambat pertumbuhan organisme dan bahan pangan dapat tahan lama (Natalia. 2019).

Teh herbal merupakan hasil pengolahan yang berasal dari bunga, biji, daun, kulit dan akar dari tanaman selain tanaman teh yang memiliki manfaat. Pada dasarnya, proses pengolahan teh herbal hampir sama dengan teh pada umumnya, begitupula dalam cara penyajiannya. Teh herbal dapat dikonsumsi sebagai minuman sehat yang enak dan praktis. Teh herbal yang dibuat diharapkan dapat meningkatkan cita rasa dari tiap bahan yang digunakan tanpa mengurangi khasiatnya serta dapat dinikmati setiap waktu.

Beberapa teh herbal yang saat ini telah dikenal oleh masyarakat seperti teh daun kakao, daun pacar air, daun salam, rosmarin dan teh daun pokat. Produk teh herbal tersedia dalam kemasan kaleng, kantong teh, atau teh herbal siap minum dalam kemasan kotak (Aljupri, 2014).

Komposisi kimia daun teh sepertiganya berupa polifenol. Katekin dari kelompok flavonoid merupakan kelompok terbesar. Katekin utamanya yaitu epikatekin galat, epikatekin, epigalokatekin dan epigalokatekin galat. Selain itu mengandung alkaloid, asam amino, karbohidrat, protein, klorofil, senyawa organik mudah menguap (menciptakan bau teh), fluor, aluminium, mineral dan trace element.

Sama seperti daun teh, daun kelapa sawit juga memiliki kandungan senyawa metabolit sekunder yaitu: alkaloid, flavonoid 3,4713 mg/100g, total fenol 13,56%, tanin 12,89%, katekin 3,0694 mg/100, glikosida dan triterpenoid/steroid (Natalia, 2019). Oleh karena itu daun kelapa sawit juga berpotensi untuk dikembangkan menjadi teh herbal. Daun sawit muda dengan daun sawit tua diduga ada perbedaan komposisi jumlah senyawa bioaktif (fenol, flavonoid dan tanin) sehingga dapat mempengaruhi sifat-sifat teh herbal sawit yang dihasilkan. Selama periode pertumbuhan, tanaman mensintesis metabolit sekunder dan senyawa bioaktif dengan jumlah yang berbeda yang dipengaruhi oleh morfologi dan bertambahnya usia daun (Farhoosh dkk., 2007).

Kelemahan teh herbal sawit yaitu mempunyai aroma yang kurang sedap oleh karena itu untuk mengatasi hal itu maka ditambahkan jahe instan.

Penambahan jahe instan selain meningkatkan aroma juga bisa menambahkan rasa manis dan pedas secara langsung sehingga ketika diseduh tidak perlu menambahkan gula lagi. Jahe instan dibuat dari bahan jahe merah yang ditambah gula. Jahe instan merupakan bahan kering dengan kadar air sekitar 10-20 %, dan kadar gula tinggi (>100%). Kondisi ini memungkinkan jahe instant dapat disimpan lama karena kebanyakan mikroba tidak dapat tumbuh pada bahan. Perlakuan variasi jahe instan 5 gram, 10 gram dan 15 gram dilakukan agar mendapatkan seduhan teh herbal celup daun sawit yang sesuai cita rasa dan tingkat kesukaan yang disukai panelis.

Jahe merah memiliki minyak atsiri (oleoresin) yang lebih tinggi dibandingkan jahe emprit dan jahe gajah. Jahe merah mempunyai kandungan minyak atsiri (3,9%) dan ekstrak yang larut dalam alkohol (9,93%) lebih tinggi dibandingkan jahe emprit (3,5% dan 7,29%) serta jahe gajah (2,5% dan 5,81%). Kandungan minyak atsiri dan kelarutan menentukan besarnya antioksidan dan total fenol yang terkandung dalam jahe, dimana didalamnya terkandung beberapa senyawa seperti Zingeron, seskuiterpen, oleoresin, zingiberen, limonen, kamfena, sineol, zingiberal, sitral, felandren, dan borneol. Selain itu, terdapat juga damar, pati, vitamin A, B, C, senyawa flavonoid dan polifenol, serta asam organik seperti asam malat dan asam oksalat (Ghosh dkk, 2011).

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, didapat identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah jenis daun kelapa sawit dapat mempengaruhi karakteristik teh herbal sawit yang dihasilkan?
2. Apakah penambahan jahe instan dapat mempengaruhi karakteristik kimia dan organoleptik teh herbal sawit yang dihasilkan?
3. Jenis daun dan berapa jumlah jahe instan yang menghasilkan teh herbal daun sawit yang disukai panelis?

## **C. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini antara lain, yaitu:

1. Mengetahui jenis daun kelapa sawit dapat mempengaruhi karakteristik teh herbal sawit.
2. Mengetahui penambahan jahe instan dapat mempengaruhi karakteristik kimia dan organoleptik teh herbal sawit.
3. Mengetahui jenis daun dan jahe instan yang menghasilkan teh herbal daun sawit yang disukai panelis dan mempunyai aktivitas antioksidan tertinggi.

## **D. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah mahasiswa mampu membuat produk minuman fungsional berupa teh daun kelapa sawit yang di buat dengan penambahan jahe instan untuk menjadi minuman fungsional

sehingga menghasilkan teh herbal dari daun kelapa sawit yang disukai konsumen.