

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Teh merupakan salah satu minuman penyegar yang sudah lama dikenal dan dibudidayakan di Indonesia. Teh merupakan bahan minuman penyegar yang menyehatkan karena memiliki kandungan yang sangat bermanfaat untuk kesehatan seperti: polifenol, katekin, kafein, dan minyak esensial. Teh juga memiliki kandungan Vitamin C, Vitamin A, dan Vitamin B. Salah satu jenis teh yang sedang menjadi *trend* di masyarakat, khususnya dikalangan anak muda adalah jenis teh hijau. Teh hijau dikenal memiliki kandungan polifenol yang tinggi, bahkan lebih tinggi dibandingkan teh hitam, hal tersebut yang menyebabkan teh hijau dipercaya dapat meningkatkan sistem pertahanan dan memperbaiki fungsi organ tubuh. Minuman berbahan dasar teh hijau juga dapat dikombinasikan dengan perendaman buah sehingga menjadi teh terinfusi buah. Namun penelitian mengenai minuman teh terinfusi buah masih tergolong sedikit, sehingga hal tersebut menarik untuk diteliti.

Penelitian yang hampir serupa mengenai teh terinfusi buah adalah penelitian mengenai teh buah atau *fruit tea*. *Fruit tea* merupakan minuman yang diolah dengan mencampurkan air seduhan teh dengan sari buah, lalu dimasukkan ke dalam botol kaca sebagai kemasannya. Kemudian penelitian serupa lainnya mengenai minuman terinfusi adalah *infused water*.

Penelitian yang pernah dilakukan mengenai teh dengan penambahan buah adalah tentang teh buah atau *fruit tea*. *Fruit tea* merupakan minuman

yang diolah dengan mencampurkan air seduhan teh dengan sari buah, lalu dikemas dengan botol kaca (Berutu et al., 2019). Kemudian, penelitian mengenai minuman terinfusi yang dapat dijadikan sebagai acuan yaitu tentang *infused water*. *Infused water* merupakan campuran air putih dengan buah-buahan yang kemudian didiamkan beberapa jam agar sari-sari dapat terkekstrak dari dalam buah. Adapun kandungan yang didapatkan setelah mengkonsumsi *infused water* antara lain: vitamin, mineral dan serat (Katimenta et al., 2018).

Salah satu jenis buah yang dapat dijadikan sebagai bahan *infused tea* adalah buah nanas. Buah nanas merupakan buah tropis & subtropis yang sangat populer dan dikenal sebagai buah yang memiliki kandungan Vitamin C dan polifenol yang tinggi (Yeoh & Ali, 2017). Dalam 100 gram buah nanas terdapat kandungan 52,0 kkal energi, 13,7 gram karbohidrat, 0,54 gram protein, 150 mg kalium, 130 IU Vitamin A, dan 24 mg Vitamin C. Nanas juga mengandung berbagai mineral dan serat yang baik untuk sistem pencernaan serta menjaga berat badan ideal dan gizi yang seimbang (Hossain et al., 2015).

Pembuatan minuman *pineapple infused tea* dapat dijadikan salah satu inovasi yang bagus untuk meningkatkan kandungan antioksidan pada kedua bahan. Pengkajian ukuran potongan buah dan lama waktu perendaman buah yang tepat perlu dilakukan karena di dalam proses pembuatan *pineapple infused tea* terdapat proses ekstraksi padat-cair, dimana terjadi kontak antara dua fase yang menyebabkan solut berdifusi dari padatan

ke fase cairan. Sebelum terjadinya proses ekstraksi padat cair, perlu dilakukan perlakuan pendahuluan berupa pengecilan ukuran padatan yang akan diekstrak sehingga akan mengakibatkan pecahnya dinding sel, dan hal tersebut dapat membuat solut lebih mudah terekstrak (Ariyani et al., 2017). Harapan penelitian ini adalah produk dari penelitian ini dapat digunakan bagi konsumen yang menyukai minuman rendah gula karena produk ini tidak menggunakan gula tambahan pada proses pembuatannya.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh lama waktu perendaman terhadap karakteristik *pineapple infused tea*?
2. Bagaimana pengaruh ukuran potongan buah terhadap karakteristik *pineapple infused tea*?
3. Bagaimana kombinasi perlakuan *pineapple infused tea* yang tepat dan dapat disukai konsumen?

C. Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh lama waktu perendaman terhadap karakteristik *pineapple infused tea*.
2. Untuk mengetahui pengaruh ukuran potongan buah terhadap karakteristik *pineapple infused tea*.
3. Untuk mengetahui kombinasi perlakuan *pineapple infused tea* yang tepat dan dapat disukai konsumen.

D. Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah dapat memberikan informasi mengenai proses pembuatan *pineapple infused tea* yang tepat dan efektif melalui pengkajian perlakuan lama perendaman dan ukuran potongan buah dan dapat memberikan informasi alternatif produk