

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Memiliki pola hidup sehat adalah idaman semua orang, bahkan menjadi upaya setiap orang yang ingin selalu sehat. Hal ini terlihat dari banyaknya masyarakat yang mulai menerapkan gaya hidup sehat dengan mengkonsumsi makanan dan minuman alami tanpa penggunaan bahan kimia. Masyarakat sekarang lebih cenderung selektif dalam memilih bahan makan yang hendak dikonsumsi. Indonesia sebagai negara yang kaya akan rempah, tentunya kehidupan masyarakatnya cukup dekat dengan beragam macam rempah sehingga banyak produk yang menggunakan bahan dasar rempah, salah satunya minuman fungsional. Minuman fungsional merupakan minuman yang memiliki kandungan senyawa (gizi atau non gizi) yang dapat mempengaruhi fungsi fisiologis dalam tubuh dan bersifat positif bagi kesehatan tubuh. Teh rempah yang terdiri dari berbagai macam bahan rempah yang berkhasiat bagi tubuh merupakan salah satu alternatif minuman fungsional.

Teh rempah adalah jenis teh dengan campuran berbagai jenis rempah-rempah yang memiliki khasiat yang baik bagi tubuh karena memiliki aktivitas antioksidan yang mampu memerangi radikal bebas dan menyebabkan sel penting pada tubuh terlindungi dari kerusakan yang diakibatkan dari proses oksidasi radikal bebas. Jenis rempah yang dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan teh rempah, antara lain jahe (*Zingiber officinale*) memiliki senyawa antioksidan alami

cukup tinggi dan efisien dalam menghambat radikal bebas superoksida dan hidroksil yang dihasilkan oleh sel kanker. Pala (*Myrustica fragrans Houtt*) memiliki kandungan antioksidan yang berupa senyawa golongan alkaloid dan vitamin C yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Kayu manis (*Cinnamomum burmanni*) mengandung senyawa kimia berupa fenol, terpenoid dan saponin yang merupakan sumber antioksidan. Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) mengandung minyak atsiri dan senyawa kimia lainnya seperti eugenol, asam oleanolat, asam galotanat, fenilin, karyofilin, resin, dan gom. Sereh dapur (*Cymbopogon citratus*) memiliki kandungan minyak atsiri yang berguna untuk detoksifikasi racun dari tubuh dengan mengurangi retensi cairan. Kapulaga (*Amomum cardamomum*) mengandung 3-7% minyak atsiri yang terdiri atas terpineol, terpinil asetat, sineol, alfa borneol, dan beta kamfer yang berkhasiat untuk mengatasi penyakit gigi dan infeksi saluran kemih.

Teh rempah pada umumnya tidak memiliki warna yang menarik dan cenderung berwarna coklat pucat atau keruh. Hal ini disebabkan oleh adanya perpaduan warna rempah yang dikeringkan, sehingga untuk menambah daya tarik pada teh rempah maka diperlukan pewarna alami tambahan yang juga memiliki khasiat. Sumber warna alami pada teh rempah dapat diperoleh dari tanaman yang memiliki kandungan antosianin seperti umbi bit (*Beta vulgaris L*) yang memiliki pigmen betasianin yang menghasilkan warna merah. Umbi bit juga mengandung kadar vitamin C yang tinggi sehingga banyak digunakan sebagai antioksidan alamiah yang mampu menangkap dan menetralkan radikal bebas penyebab

berbagai penyakit. Bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) mengandung senyawa antosianin yang dapat memberikan warna alami pada teh. Selain itu bunga rosella juga mengandung senyawa bioaktif dengan kadar antosianin yang tinggi. Antosianin termasuk golongan senyawa flavonoid yang berperan sebagai antioksidan alami yang mampu menghambat radikal bebas serta mencegah terjadinya penyakit lain. Bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) merupakan tumbuhan monokotil rambat yang berwarna ungu. Salah satu pigmen alami yang mempengaruhi warna ungu pada bunga telang adalah antosianin jenis *delphinidin glikosida*. Bunga ini berkhasiat untuk mengobati diabetes, imflamasi, analgesik, serta mengandung senyawa antosianin dengan antioksidan yang tinggi.

Berdasarkan kesamaan khasiat antara bahan rempah dengan pewarna alami, penyusun tertarik untuk membuat formulasi dari kedua bahan tersebut untuk dijadikan minuman fungsional yaitu teh rempah. Penelitian terkait pengembangan teh rempah sebagai minuman fungsional pernah dilakukan oleh Siti Chariyah (2017) dengan menggunakan 3 bahan rempah yaitu kayu manis, kapulaga, jahe serta tidak menggunakan bahan tambahan lain seperti pewarna. Cara penyajiannya pun masih sederhana dengan menyeduh langsung bahan rempah dengan air hangat. Penelitian ini berbeda dari sebelumnya, karena teh rempah yang dibuat menggunakan 6 bahan rempah dan 3 bahan pewarna alami. Untuk bahan teh rempah terdiri dari jahe, pala, kayu manis, cengkeh, daun sereh, kapulaga, sedangkan untuk bahan pewarna alami terdiri dari umbi bit, bunga rosella dan bunga telang. Hal ini diharapkan mampu menghasilkan aroma, warna,

dan rasa yang menarik. Selain itu cara penyajiannya sangat mudah, karena menggunakan kantong teh celup.

Dalam penelitian ini metode yang digunakan yaitu Rancangan Blok Lengkap (RBL) kemudian dilanjutkan dengan uji sifat kimia (aktivitas antioksidan, kadar air, dan kadar abu), uji fisik (uji warna *Munsell*), dan uji organoleptik (kesukaan warna, rasa, dan aroma) untuk memperoleh formulasi teh rempah terbaik yang dapat diterima oleh konsumen.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apa pengaruh formulasi rempah dan pewarna alami terhadap sifat-sifat fisik dan kimia teh rempah yang dihasilkan?
2. Formulasi mana yang paling disukai dan memiliki aktivitas antioksidan yang paling tinggi?

C. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah diatas, tujuan penelitian yang hendak dicapai sebagai berikut:

1. Untuk menganalisa pengaruh formula rempah dan pewarna alami terhadap sifat-sifat fisik dan kimia teh rempah yang dihasilkan.
2. Untuk menemukan dan menganalisa formulasi yang paling disukai dan memiliki aktivitas antioksidan yang paling tinggi.

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, maka diharapkan penelitian ini mampu memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Untuk mengembangkan inovasi dan kreativitas serta dapat mempraktikkan ilmu pengetahuan sesuai dengan bidang ilmu terkait pembuatan teh rempah dalam bentuk kantong teh celup.
2. Memperoleh informasi mengenai bahan rempah dan pewarna alami yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku teh rempah.