

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Teh herbal (Herbal tea) adalah sebutan untuk ramuan bunga, daun, biji, akar, atau buah kering untuk membuat minuman yang juga disebut teh herbal. Teh herbal biasanya diseduh dengan air panas untuk mendapatkan minuman yang beraroma harum. Namun, teh herbal dari bahan biji tumbuhan atau akar sering perlu direbus lebih dulu sebelum disaring dan siap disajikan (Fitrayana, 2014).

Daun stroberi (*Fragaria x ananassa*) mengandung mineral dan vitamin, seperti zat besi, kalsium, vitamin B1, vitamin B2, vitamin C dan provitamin A yang penting untuk kesehatan dan pemeliharaan berbagai fungsi tubuh. Zat besi dapat meningkatkan produksi sel darah merah dan membantu mengobati anemia. Daun stroberi juga mengandung vitamin C dalam jumlah tinggi, atau asam askorbat yang bertindak sebagai antioksidan yang kuat. Vitamin C menetralkan efek radikal bebas dan racun berbahaya lainnya di seluruh tubuh. Bahkan bisa meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan memperkuat kemampuan untuk melawan infeksi serta penyakit (Gunawan, 2003).

Pada skrining fitokimia daun stroberi (*Fragaria x ananassa A.N Duchesne*) mengandung senyawa flavonoid, sehingga adanya kemungkinan mempunyai aktivitas sebagai tabir surya. Tabir surya mengandung senyawa yang melindungi kulit dari sengatan sinar matahari atau sinar UV dengan cara menghamburkan cahaya secara efektif dengan mengabsorbsinya. Salah satu

senyawa kimia yang aktif sebagai tabir surya adalah senyawa fenolik (Gandjar dan Rohman, 2012).

Dalam proses pembuatan teh wangi. Pewangian adalah proses penyerapan (absorpsi) aroma bunga oleh teh hijau yang telah digosongkan. Dalam proses pewangian, sebagian besar teh wangi menggunakan campuran bunga melati dan melati gambir dengan perbandingan 1:1;2:3; atau 3:2, tergantung pada tujuan konsumen dan pertimbangan ekonomi (pemasaran). Adapun perbandingan antara bunga melati, melati gambir atau campuran keduanya dengan teh hijau gosong berkisar 1:1 sampai 1:7 menurut timbangan berat (Soedrajat, R & R.S. Djajaatmadja, 1989).

Antioksidan adalah substansi yang diperlukan tubuh untuk menetralisir radikal bebas dan mencegah kerusakan yang ditimbulkan oleh radikal bebas terhadap sel normal, protein, dan lemak. Antioksidan menstabilkan radikal bebas dengan melengkapi kekurangan elektron yang dimiliki radikal bebas, dan menghambat terjadinya rekasi berantai dari pembentukan radikal bebas yang dapat menimbulkan stres oksidatif (Katja, dkk. 2009).

Hasil penelitian Adri dan Hersoelistyorini (2013), menunjukkan bahwa pengeringan daun sirsak pada suhu 50°C dengan lama pengeringan 150 menit menghasilkan teh daun sirsak terbaik dengan aktivitas antioksidan tertinggi yaitu 76,06% dan nilai EC50 terendah yaitu 82,16 μ g/ml. Hasil penelitian Sari (2015), menunjukkan bahwa pengeringan daun alpukat pada suhu 50°C dengan lama pengeringan 120 menit menghasilkan teh daun alpukat terbaik dengan aktivitas antioksidan sebesar 85,11%.

Permasalahan yang terjadi di industri stroberi, hanya buah stroberi yang di manfaatkan untuk diolah makanan dan minuman sedangkan daun stroberi dijadikan pupuk, belum ada yang mengolah menjadi minuman dan makanan. Daun stroberi juga mengandung vitamin B1, B2 dan provitamin A yang dapat menghaluskan kulit dan membuat warna kulit menjadi cerah, bersih dan mencegah terjadinya keriput. Berdasarkan dari hasil kunjungan ke UMKM “Omah Strawberry jogja”, daun stroberi diolah menjadi keripik dan diproduksi dalam skala rumahan, sehingga dapat disimpulkan bahwa daun stroberi aman dikonsumsi menjadi olahan makanan. Salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai ekonominya dapat dilakukan dengan memanfaatkan daun stroberi sebagai tanaman obat yang diolah menjadi satu jenis minuman fungsional seperti minuman teh herbal.

Penggunaan bunga melati pada penelitian untuk memberikan aroma pada teh herbal. Menurut Ciptadi dan Nasution, (1979) menyatakan bahwa senyawa pembentuk aroma teh terutama terdiri dari minyak atsiri yang bersifat mudah menguap dan bersifat mudah direduksi sehingga dapat menghasilkan aroma harum pada teh.

Faktor suhu pengeringan akan menyebabkan kadar air daun teh turun menjadi 2,5-4% dan menghentikan proses oksidasi pada saat jumlah zat-zat bernilai yang terkumpul mencapai kadar yang tepat. Suhu 95-98°C yang dipakai pada pengeringan akan mengurangi kandungan air teh menjadi 2-3% membuat tahan lama disimpan. Beberapa perubahan kimia lain selain aktivitas enzim adalah pembentukan rasa, warna dan bau spesifik (karena pembentukan

karamel dari karbohidrat), walaupun minyak essensial yang sudah terbentuk 75-80% akan hilang (Alf, 2004).

A. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh perbandingan daun stroberi dengan bunga melati dengan variasi suhu terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik teh herbal yang dihasilkan.
2. Memperoleh teh herbal berbasis daun stroberi yang disukai panelis berdasarkan warna, aroma dan rasa.

B. Manfaat

Dari teh herbal berbasis daun stroberi dengan penambahan bunga melati sebagai bahan aromatic yang disukai panelis.