I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Memiliki tubuh yang sehat dan pola hidup sehat adalah idaman semua orang. Untuk memiliki tubuh yang sehat perlu dilakukan upaya yaitu dengan memperhatikan gaya hidup sehat. Dari hal tersebut bisa diimbangi dengan mengkonsumsi makan dan minum-minuman yang alami atau yang bebas dari bahan kimia. Saat ini manusia harus mengandalkan bahan-bahan alami untuk bahan konsumsi atau obat. Indonesia merupakan Negara yang kaya akan rempah – rempah yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai minuman fungsional. Minuman fungsional adalah minuman yang memiliki fungsi atau berkhasiat menyehatkan tubuh, salah satunya adalah teh rempah.

Teh adalah salah satu minuman yang banyak disukai dan termasuk minuman yang sering dikonsumsi. Teh dapat dimanfaatkan sebagai minuman penyegar juga minuman kesehatan. Pada saat ini sudah banyak inovasi pembuatan teh celup atau teh herbal yang diciptakan, namun masyarakat atau konsumen masih saja banyak yang kurang merasa puas dan masih tetap mencari produk baru yang jauh lebih baik dan bermanfaat. Pada umumnya teh dibuat dari daun teh (*Camellia sinensis*), namun ternyata teh tidak hanya dapat dibuat dari daun teh. Istilah "teh" juga digunakan untuk minuman yang dibuat dari daun, biji - bijian, kayu, buah - buahan, bunga, rempah - rempah dan tanaman lain yang memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh (Damayanthi, 2008)

.

Teh rempah adalah teh dari campuran berbagai jenis rempah – rempah yang memiliki kasiat berbeda - beda dan memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh. Jenis rempah – rempah yang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan teh rempah adalah seperti kayu manis (*Cinnamomum burmani)* sering digunakan untuk bumbu dapur ataupun campuran bahan makanan. Selain untuk bumbu dapur kayu manis juga sangat bagus dimanfaatkan untuk pembuatan teh karena memiliki khasiat sebagai antioksidan, senyawa alkaloid dan polifenol yang bermanfaat bagi kesehatan karena mampu menurunkan kolestrol dan menghambat hipertensi. Jahe adalah tanaman yang sering kita gunakan untuk bahan obat – obatan dan juga campuran bahan makanan. Sehingga jahe sangat bagus dimanfaatkan untuk bahan campuran teh rempah juga karena dikenal memiliki kemampuan sebagai antioksidan alami karena terdapat kandungan fenol yang cukup tinggi di dalamnya. Serai berfungsi juga sebagai antioksidan yang membantu dalam detoksifikasi dan membantu menghilangkan racun dari tubuh dengan mengurangi retensi cairan. Cengkeh digunakan sebagai perasa alami dan memberikan aroma yang menarik, cengkeh merupakan rempah-rempah super karena dianggap memiliki kandungan antioksidan alami yang tinggi. Maka dari itu cengkeh merupakan bahan yang bagus juga untuk pebuatan teh rempah.

Teh rempah banyak disukai dari rasa, aroma, dan warna nya. Khususnya warna, biasanya teh rempah tidak memiliki warna yang cukup menarik. Teh rempah biasanya berwarna coklat pucat atau keruh karena perpaduan warna rempah yang sudah dikeringkan. Sehingga untuk menambah ketertarikan pada teh

rempah perlu ditambahkan pewarna alami yang bermanfaat sebagai daya tarik dan juga memiliki khasiat.

Sumber warna merah alami dapat diperoleh dari tanaman yang memiliki kandungan antosianin seperti bunga rosella dan kulit buah naga. Bunga rosella dan kulit buah naga ini sudah sangat sering kita jumpai dan diketahui mempunyai warna merah yang menarik. Bunga rosella dapat dimanfaatkan sebagai tanaman herbal dan bahan baku minuman kesehatan. Rosella mengandung senyawa antosianin sehingga dapat memberikan warna yang bagus untuk menjadi pewarna lami teh. Selain itu bunga rosella juga mengandung senyawa antioksidan, senyawa fenolik atau polifenolik yang dapat berupa golongan flavonoid. Pada umumnya bagian buah naga yang banyak dimanfaatkan adalah daging buahnya. Sedangkan kulitnya yang mempunyai berat 30% - 35% dari berat buah belum dimanfaatkan dan hanya dibuang sebagai sampah, padahal kulit buah naga yang berwarna merah menunjukkan adanya pewarna alami yang terkandung dalam kulit buah naga. Tanaman penambah warna ini juga sangat berkasiat untuk kesehatan khususnya memiliki banyak kandungan senyawa fenolik dan flavonoid yang mempunyai sifat-sifat antioksidan sehingga potensial sebagai agen penangkal radikal bebas..

Teh rempah sudah banyak dipasarkan dalam bentuk instan misalnya teh rempah gingseng dan jahe. Teh rempah dibuat dengan memanfaatkan rempah - rempah yang sering kita jumpai bahkan sering kita konsumsi. Teh rempah ini juga sudah dihidangkan di restoran ataupun cafe – cafe, namun penyajian nya masih

sederhana. Teh rempah yang sering kita konsumsi yaitu teh yang disajikan dengan berbagai macam rempah yang dikeringkan dan diseduh dengan air panas. Maka perlu ada inovasi baru dengan membuat semua rempah tersebut menjadi sajian yang lebih menarik dan juga lebih praktis tanpa mengurangi minat konsumen dan manfaat dalam teh rempah tersebut.

Teh rempah dengan kemasan celup ataupun dalam bentuk kantong merupakan inovasi baru yang menarik. Salah satu cara mudah mengkonsumsi teh adalah dengan cara celup ini, hanya dengan menyeduhnya dengan air panas dan menambah sedikit gula ataupun sesuai selera konsumen untuk menikmati. Selain untuk menambah daya tarik, inovasi pengemasan teh celup sangat bermanfaat untuk memperpanjang daya simpan teh rempah tersebut. Teh rempah dengan kemasan celup ini juga dapat menambah nilai jual dan pemasaran yang lebih luas sehingga dapat dinikmati kalangan luas.

Pada penelitian ini akan dibuat formulasi teh dari berbagai rempah dengan membandingkan perbedaan warna yang diberikan bunga rosella dan kulit buah naga sehingga menghasilkan warna yang lebih menarik dan terbaik. Pada umumnya khasiat yang banyak dalam teh ini adalah antioksidan, karena semua rempah dan pewarna alaminya memiliki kandungan antioksidan yang baik. Antioksidan sangat dibutuhkan tubuh untuk melindungi tubuh dari serangan radikal bebas guna mencegah terjadinya penyakit – penyakit .

B. Tujuan Penelitian

1 Mempelajari pengaruh formulasi teh rempah dengan penambahan kulit buah naga dan bunga rosella terhadap sifat – sifat teh rempah yang dihasilkan.

2 Menemukan formulasi teh rempah dengan penambahan kulit buah naga dan bunga rosella yang paling disukai dan memiliki aktivitas antioksidan yang paling tinggi.

C. Manfaat Penelitian

1. Untuk menemukan formulasi teh rempah dengan penambahan kulit buah naga dan bunga rosella yang disukai dan atau memiliki kandungan antioksidan yang tinggi
2. Untuk lebih mengenal rempah Indonesia yang kaya dan sangat bermanfaat untuk kesehatan dengan penambahan pewarna alami dan tidak berpengawet yang dapat menarik perhatian konsumen.