BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Teh merupakan minuman yang mengandung antioksidan dari golongan Jenis antioksidan yaitu antioksidan alami dan antioksidan sintetik (Cahyadi, 2006). Antioksidan alami banyak terdapat pada tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran dan buah-buahan (Winarsi, 2007), sedangkan yang termasuk dalam antioksidan sintetik yaitu butil hidroksilanisol (BHA), butil hidroksittoluen (BHT), propilgallat, dan etoksiquin (Cahyadi, 2006). Cara mengkonsumsi teh dengan cara menyeduh bagian pucuk atau tangkai daun yang telah dikeringkan. Beberapa jenis teh yang beredar di masyarakat adalah teh hitam, teh oolong, teh hijau, dan teh putih yang diperoleh dari tanaman teh (*Camellia sinensis*). Teh *Camellia sinensis* kaya akan kandungan anti oksidan. Pada saat ini sudah berkembang minuman teh herbal dari rempah-rempahan, bunga krisan, teh kawi, daun jati, daun kopi, daun salam, kuncup mawar, melati, binahong (Naturindo, 2013). Teh herbal juga bisa di buat dari sumber antioksidan lain diantaranya daun sirsak dan kulit buah naga, karena daun sirsak belom banyak yang mengelola dan cenderung lebih banyak di manfaatkan sebagai makanan ternak, sedangkan untuk kulit buah naga ini bisa di kategorikan limbah karena masih bnayak yang membuangnya begitu saga dan belom banyak yang memanfaatkan.

Daun sirsak *(Annona muricata* L*)* merupakan salah satu bahan yang dapat dimanfaatkan sebagai teh. Daun sirsak mengandung annonaceous acetogenin yang aktif melawan sel kanker, dengan kekuatan 10.000 kali lebih kuat dari

kemoterapi. Kandungan antioksidan pada daun sirsak bekerja selektif dalam membunuh dan menetralkan penyakit (Damayanthi, 2008).

Daun sirsak dapat meningkatkan fungsi sel beta pankreas yang menghasilkan insulin sehingga dapat menurunkan dan menjaga stabilitas gula darah. Daun dan buah sirsak memiliki kandungan senyawa yang penting bagi tubuh, seperti fruktosa, lemak, protein, fosfor, besi, vitamin A, dan Vitamin B, kemudian senyawa golongan tanin, fitosterol, dan alkaloida (Naturindo, 2013).

Untuk meningkatkan fungsi dan citarasa, teh dapat dikombinasikan dengan kulit buah naga. Buah naga merah merupakan salah satu buah yang memiliki kulit bersisik dan tebal menyerupai kulit naga, berwarna merah mencolok dan rasanya segar dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada olahan makan dan minuman. Kulit buah naga memiliki kandungan antioksidan, vitamin C dan 2 polyphenol yang tinggi. Hasil penelitian Elfi Anis S (2002) membuktikan bahwa kulit buah naga mengandung antosianin berjenis sianidin 3-ramnosil glukosida 5- glukosida.

Daun sirsak dan kulit buah naga merah merupakan sumber mineral kalsium. Hasil penelitian Lathifah (2012) menunjukkan bahwa, kalsium dibutuhkan oleh anak-anak dan remaja, asupan kalsium yang mencukupi 4 kebutuhan dapat memaksimalkan kemampuan tulang mencapai kepadatan optimal dan mencegah terjadinya pengeroposan tulang pada masa dewasa. Sumber kalsium berasal dari hewan dan tumbuhan. Kalsium dari susu, olahan susu, sayuran hijau.

Kulit buah naga pada umumnya tidak dimanfaatkan dan hanya dibuang begitu saja dan dianggap limbah, jika dilihat dari kandungan nutrisinya kulit buah naga memiliki kandungan antioksidan, vitamin C dan polyphenol yang tinggi. Berdasarkan penelitian Nuruliyana *et al*. (2010), menyatakan kandungan total fenol dalam kulit dan daging buah naga merah yaitu sebesar 1049,18 mgGAE/100g dan 561,76 mgGAE/100g sedangkan total flavonoid sebesar 1310,10 mg CE/100g pada kulit dan 220,28 CE/100g pada daging buah. Selain antioksidan yang tinggi, kulit buah naga juga mengandung kandungan air sebesar 4,9 %. Kulit buah naga sebagai antibakteri dibuktikan oleh hasil penelitian Budi Saneto (2012) menunjukkan bahwa kandungan air kulit buah naga merah dapat mencegah pertumbuhan mikroba.

Dalam pembuatan minuman herbal yang paling berpengaruh adalah ukuran serbuk mempengaruhi kecepatan pengeluaran senyawa aktifnya yaitu antioksidan, kadar polifenol sangat dipengaruhi oleh kontak antara air panas dan persentase serbuk kulit buah naga dan daun sirsak sehingga akan memudahkan terekstrasi. Oleh karena itu, variasi ukuran serbuk daun sirsak dan kulit buah naga dan jumlah perbandingan antara serbuk daun sirsak dan kulit buah naga perlu untuk dipelajari. Ukuran serbuk daun sirsak dan kulit buah naga yang dipakai adalah 10-20 mesh, 20-40 mesh, 40-60 mesh kemungkinan akan berpengaruh terhadap cita rasa dan kandungan polifenol teh herbal yang dihasilkan. Untuk rasio serbuk daun sirsak dan kulit buah naga adalah (40%:60%), (50%:50%), (60%:40%).

B. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh ukuran serbuk daun sirsak dan kulit buah naga maupun perbandingan jumlah serbuk daun sirsak dan kulit buah naga terhadap sifat kimia dan organoleptik minuman teh herbal yang di hasilkan.
2. Memperoleh ukuran serbuk daun sirsak dan kulit buah naga dan rasio serbuk daun sirsak dan kulit buah naga yang tepat, sehingga dihasilkan minuman teh herbal yang di sukai.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memanfaatkan limbah daun sirsak dan kulit buah naga sebagai bahan baku pembuatan minuman herbal memiliki ekonomi yang lebih tinggi.
2. Tersedianya minuman herbal yang mampu meningkatkan kesehatan masyarakat.