

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh (*Camellia sinensis*) merupakan salah satu tanaman yang dikenal oleh masyarakat dunia. Teh dapat dikonsumsi dengan cara diseduh bagian daunnya. Minuman teh sangat disukai oleh masyarakat dunia karena memiliki rasa dan aroma yang khas serta memberikan efek yang baik bagi kesehatan tubuh. Beberapa penelitian melaporkan bahwa mengonsumsi teh secara teratur dapat mereduksi dan mencegah penyakit degeneratif seperti penyakit jantung, hipertensi, diabetes, kanker, dan sebagainya (Kris-Etherton, Hecker, Bonanome, Coval, Binkoski, Hilpert dan Griel, 2002).

Selain sebagai minuman yang dapat menyegarkan, teh juga memiliki khasiat bagi tubuh (Silaban, 2005), dapat dinikmati dengan penyeduhan. Sifat menyegarkan seduhan teh berasal dari senyawa alkaloid yang terkandung dalam teh (Balittri, 2013). Berdasarkan cara pengolahannya, teh dikelompokkan menjadi tiga metode, yaitu teh dengan proses oksidasi enzimatis (teh hitam), teh semi oksidasi enzimatis (teh oolong) dan teh tanpa proses oksidasi enzimatis (teh hijau dan teh putih) (Kementrian Pertanian, 2017 dalam Ningsih, 2018).

Teh oolong adalah teh yang diproses secara semi fermentasi. Daun teh sesegera mungkin dilayukan dengan memanfaatkan panas dari sinar matahari sambil digulung halus secara manual menggunakan tangan ataupun menggunakan mesin. Tujuan penggulangan halus ini adalah untuk mengoksidasi sebagian polifenol yang terdapat dalam daun teh. Setelah dipandang cukup semi oksidasi enzimatisnya, daun teh kemudian dikeringkan (Rohdiana, 2015). Teh oolong mengalami oksidasi sebagian, oleh karena itu memiliki kandungan antioksidan lebih tinggi dari pada teh hitam tetapi lebih rendah dari pada teh hijau. Teh oolong memiliki keunggulan daripada teh hijau yaitu memiliki cita rasa dan aroma yang lebih disukai daripada teh hijau yang cenderung memiliki rasa pahit (Gardjito, 2011). Teh oolong memiliki beberapa kandungan yang dapat menyehatkan tubuh meliputi vitamin, mineral, dan antioksidan. Beberapa kandungan antioksidan dalam teh oolong yang disebut polifenol yaitu *theaflavin*, *thearubigins* dan *epigallocatechin gallate* (EGCG). Menurut Nagdeve (2020) dalam Aisyah (2020),

teh oolong memiliki komposisi nutrisi seperti fluoride 5-24%, mangan 0,21%, kalium 1%, sodium 1%, magnesium 1% dan niasin 1%. Sebagai perbandingan, teh oolong dan teh hijau mengandung jumlah kafein yang sama sekitar 10-60 mg.

Minuman teh oolong biasa dikonsumsi dengan penambahan bahan pemanis. Menurut peraturan Menteri Kesehatan (Menkes) RI No.235, pemanis termasuk kedalam bahan tambahan kimia. Menurut (Ratnani dan Anggraeni, 2005) pemanis merupakan salah satu bahan pangan yang keperluannya meningkat setiap tahun. Indonesia masih harus mengimpor bahan pemanis sampai saat ini, terutama gula tebu untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri. Untuk mencukupi kebutuhan terhadap pemanis tersebut sehingga perlu dikembangkan alternatif tanaman lain.

Pemanis yang umum digunakan adalah pemanis alami (sukrosa) dan pemanis buatan (sakarín dan siklamat). Pemanis alami memiliki kelemahan yaitu nilai kalori yang tinggi dan apabila dikonsumsi secara berlebihan dapat memicu beberapa penyakit salah satunya adalah diabetes serta dapat menyebabkan kegemukan atau obesitas sedangkan pemanis buatan memiliki kelemahan yaitu menimbulkan efek karsinogenik apabila dikonsumsi secara berlebihan. Oleh karena itu, penggunaan pemanis alami bubuk daun stevia dapat digunakan sebagai alternatif pengganti sukrosa maupun pemanis buatan seperti sakarin dan siklamat (Amalia, 2016).

Gula stevia memiliki nilai kalori rendah tingkat kemanisan 100-300 kali kemanisan sukrosa atau 1 gram stevia sama dengan 20 gram sukrosa dan tidak mempunyai efek karsinogenik yang dapat ditimbulkan oleh pemanis buatan. Sehingga dapat dijadikan alternatif yang tepat untuk menggantikan kedudukan pemanis buatan atau pemanis sintetis (Harismah, Sarisdiyanti, Azizah dan Fauziyah, 2014). Senyawa steviosida yang merupakan pemanis alami non karsinogenik yang menghasilkan rasa manis pada stevia. Senyawa steviosida terdapat pada tanaman stevia, biasanya senyawa tersebut terdapat pada daunnya. Kandungan fitokimia daun stevia terbesar adalah glikosida, steroid dan tanin (Aina, 2019).

Menurut (Amila, 2015) daun tanaman *stevia rebaudiana* Bertoni mengandung campuran dari diterpen, triterpen, tanin, stigmasterol, minyak yang mudah menguap dan delapan senyawa manis diterpen glikosida. Delapan glikosida diterpen yang menyebabkan daun tersebut terasa manis, yaitu steviosida,

steviolbiosida, rebaudiosida A–E dan dulcosida A. Selain itu juga stevia mengandung protein, karbohidrat, fosfor, besi, kalsium, potasium, sodium, flavonoid, zinc (Seng), vitamin C dan vitamin A.

Menurut (Wardojo, 1984 dalam Wibowo, 2013) kandungan stevioside dalam daun bervariasi dari 8,1%-11,3% sedangkan rebaudiosida A bervariasi dari 0,5% hingga 5,2%. Steviosida dan rebaudiosida merupakan zat pemanis pada stevia yang tidak dapat difermentasikan oleh bakteri di dalam mulut menjadi asam. Apabila asam ini menempel pada email gigi dapat menyebabkan gigi berlubang. Oleh karena itu, stevia tidak menyebabkan gangguan pada gigi.

Di Indonesia, tanaman stevia belum menunjukkan peranannya secara nyata sebagai salah satu komoditi sumber pemanis. Padahal di banyak negara, pemanis stevia telah berhasil tampil menjadi salah satu komoditi perdagangan baik lokal maupun ekspor. Tanaman stevia apabila dipandang dari potensinya dapat dipastikan memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan di Indonesia (Dahlan, 2013).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Ahmad, Rais, dan Fadila (2019) membuat minuman herbal rambut jagung dengan penambahan daun stevia didapatkan formulasi terbaik adalah 25% dari 100 g perbandingan bahan yang digunakan. Selain itu telah dilakukan pra penelitian dengan penambahan bubuk daun stevia terhadap teh oolong 20%, 25%, 30%, 35% dan 40%. Hasil yang didapatkan dari penambahan bubuk daun stevia berpengaruh terhadap sifat organoleptik minuman teh oolong. Berdasarkan hasil penelitian Ahmad *et al*, (2019) dan pra penelitian, maka pada penelitian ini akan dilakukan perlakuan penambahan bubuk daun stevia pada konsentrasi 20%, 25%, 30%, 35% dan 40% pada teh oolong. Semua bahan yang digunakan dicampurkan dan dikemas dalam bentuk teh celup sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari teh oolong serta memudahkan masyarakat dalam menyajikan. Menurut Handayani (2010) teh celup merupakan produk olahan yang dikemas dalam kemasan kantong (bag) yang terbuat dari filter paper dan dapat disajikan secara cepat dan instan.

Berdasarkan latar belakang di atas, dilakukan penelitian mengenai **“Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) Terhadap Karakteristik Minuman Teh Oolong ”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk daun stevia terhadap karakteristik minuman teh oolong yang dihasilkan.
2. Mendapatkan konsentrasi bubuk daun stevia yang tepat untuk menghasilkan minuman teh oolong dengan kualitas terbaik.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan bubuk daun stevia sebagai alternatif pemanis alami pengganti gula .
2. Menghasilkan minuman teh dengan penambahan bubuk daun stevia yang bermanfaat bagi tubuh.

1.4 Hipotesis Penelitian

H_0 : Penambahan bubuk daun stevia tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik minuman teh oolong yang dihasilkan.

H_1 : Penambahan bubuk daun stevia berpengaruh nyata terhadap karakteristik minuman teh oolong yang dihasilkan.

