

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan salah satu bentuk minuman olahan yang diolah dari daun *Camellia sinensis*. Saat ini teh telah populer dimanfaatkan sebagai minuman fungsional, karena memiliki kandungan antioksidan, yang dapat menangkal tubuh dari radikal bebas. Sejumlah penelitian telah menghubungkan konsumsi teh dengan penurunan risiko penyakit kardiovaskular (Hertog et al., 1993), masalah diabetes (Vinson dan Zhang, 2005), dan menurunkan kadar kolesterol (Vinson et al., 2004). Sifat menguntungkan ini telah dikaitkan dengan adanya senyawa polifenol dan aktivitas antioksidannya dalam teh, terutama turunan katekin (Roberts dan Wood, 1953).

Berdasarkan prinsip pengolahannya teh dapat dibedakan menjadi beberapa jenis yaitu: Green Tea, Yellow Tea, White Tea, Oolong Tea, dan Black tea. Perbedaannya didasarkan pada tingkat fermentasi dan oksidasi polypenol pada saat pengolahan. Senyawa polyfenol pada green tea tidak teroksidasi, namun secara non enzimatis teroksidasi dalam Yellow Tea, White Tea, Oolong Tea dan Black Tea mengalami proses oksidasi enzimatis (fermentasi). Dari beberapa jenis teh tersebut, yang paling besar mengalami oksidasi enzimatis (fermentasi) adalah Black Tea (Teranisih dan Hornstein, 1995 dalam Anggraini, 2017).

Salah satu jenis teh yang memiliki peminat terbesar adalah teh hitam. Teh Hitam adalah Teh hitam dapat dibedakan menjadi dua, yaitu : teh hitam ortodoks dan teh hitam CTC. Pada proses pengolahan teh hitam ortodoks, daun teh dilayukan selama 14-18 jam. Setelah layu, daun teh digulung, digiling dan dioksimatis selama kurang lebih 1 jam. Sementara itu, proses pengolahan CTC, pelayuannya lebih singkat yaitu, 8-11 jam dan diikuti dengan proses penggilingan yang sangat kuat untuk mengeluarkan cairan sel semaksimal mungkin. Proses selanjutnya adalah pengeringan yaitu proses pengolahan yang bertujuan untuk menghentikan proses oksidasi enzimatis dan menurunkan kadar air. Teh kering selanjutnya disortasi dan digrading untuk menghasilkan jenis mutu teh tertentu (Rohdiana, 2015).

Agar teh berkualitas baik, maka kualitas pucuk yang digunakan harus baik pula. Ada beberapa jenis pucuk daun teh, yaitu peko, pucuk burung, kapel, daun muda dan daun tua. Pucuk peko adalah pucuk daun yang masih mampu menghasilkan pucuk baru. Pucuk daun yang sudah tidak mampu menghasilkan pucuk baru disebut pucuk burung. Daun kapel adalah daun teh yang pertumbuhannya kecil dan kaku. Daun muda adalah daun yang letaknya paling dekat dengan kuncup, berwarna hijau dan mengkilat. Sedangkan daun tua berwarna hijau tua dengan permukaan tebal dan liat. (Kunarto, 2005). Semakin muda jenis pucuk teh yang digunakan maka kualitas teh juga akan semakin bagus. Pucuk teh yang memiliki kandungan katekin yang tinggi disebut Pekoe.

Teh hitam dapat dikelompokkan menjadi beberapa tingkatan kualitas, yaitu kualitas rendah dan kualitas tinggi. Teh kualitas rendah dihasilkan dari daun tua olahan sedangkan teh kualitas tinggi dihasilkan dari olahan daun muda. Teh kualitas rendah sangat potensial untuk diolah menjadi minuman fungsional karena memiliki biaya yang rendah dan meningkatkan nilai teh menjadi produk minuman yang lebih bergensi (Yudana & Luize, 1998 dalam Anggraini, 2016).

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan teh hitam jenis Dust III. Dust III adalah jenis teh yang termasuk kedalam teh mutu rendah karena tersusun dari partikel daun yang tua dan tangkai daun. Dust III lebih banyak mengandung serat dan berwarna kemerahan (RSNI, 2015)

Aktivitas antioksidan sangat berpengaruh terhadap kesehatan tubuh. Jika aktivitas antioksidan rendah, maka kemampuan untuk menangkal radikal bebas juga rendah. Maka perlu dilakukan penambahan antioksidan alami, dengan cara penambahan ekstrak buah pada minuman teh tersebut. Salah satu buah yang berpotensi untuk di tambahkan adalah buah terong belanda. Terong belanda merupakan buah yang sangat berpotensi sebagai antioksidan alami, buah ini mengandung vitamin C, vitamin A, dan flavonoid yang merupakan sumber antioksidan (Syarif et al., 2015). Penambahan terong belanda dapat meningkatkan cita rasa pada teh.

Terong belanda memiliki bentuk yang menyerupai telur, diujung terlihat meruncing. Terong jenis ini memiliki warna yang cerah, yaitu merah kekuningan

dan juga begitu dagingnya. Ketika dibelah, pada bagian tengah atau bagian biji terong ini berwarna ungu kehitaman. Buah ini memiliki rasa asam, dan terasa segar di mulut ketika memakannya. Menurut Anggraini (2016), konsentrasi sari buah terbaik yang ditambahkan pada mutu teh hitam rendah adalah 10% sangat berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan serta penampakan dan warna pada teh hitam mutu rendah yang dihasilkan.

Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk meneliti pengaruh penambahan sari buah terong belanda terhadap karakteristik minuman teh hitam. Dari penelitian ini peneliti berharap penambahan sari buah terong belanda dapat meningkatkan kualitas minuman teh hitam dengan pengaplikasiannya sebagai minuman fungsional dengan inovasi cita rasa yang baru.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan sari buah terong belanda terhadap karakteristik minuman fungsional teh hitam mutu rendah
2. Untuk mengetahui penambahan sari buah terong belanda terbaik berdasarkan karakteristik minuman teh hitam mutu rendah.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai bentuk diversifikasi terhadap produk minuman fungsional yang diharapkan menjadi nilai tambah teh hitam jenis Dust III dan buah terong belanda, menghasilkan formulasi terbaik dari tingkat penambahan buah terong belanda terhadap seduhan teh hitam, serta meningkatkan cita rasa minuman fungsional teh hitam.

1.4 Hipotesis Penelitian

- H0 = Penambahan sari buah terong belanda tidak berpengaruh terhadap karakteristik minuman teh hitam mutu rendah.
- H1 = Penambahan sari buah terong belanda berpengaruh terhadap karakteristik minuman teh hitam mutu rendah.