

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini telah banyak berkembang minuman fungsional yang bersumber tidak hanya dari teh, tetapi bahan-bahan alami lainnya dan digunakan sebagai minuman fungsional yang dikenal dengan bahan-bahan herbal. Bahan-bahan herbal adalah sebutan untuk ramuan yang berasal dari bunga, daun, biji, akar atau buah kering yang disebut juga teh herbal. Walaupun disebut "teh", ramuan atau minuman ini tidak mengandung daun dari tanaman teh (*Camellia sinensis*) (Kadista, 2016). Ali (2016) menyatakan bahwa prinsip pengolahan teh yaitu mengeringkan bagian lembaran dari tanaman berupa daun maupun kulit untuk mengurangi kadar air pada bagian tersebut. Salah satu jenis tanaman yang daunnya dapat dimanfaatkan untuk teh herbal adalah daun pandan wangi.

Tingginya nilai manfaat tanaman pandan wangi (*Pandanus amryllifolius* Roxb.) menyebabkan tanaman ini banyak dibudidayakan di pekarangan rumah. Dalam bidang pengobatan tradisional *Pandanus amryllifolius* Roxb. digunakan sebagai obat diabetes mellitus (de Guzman dan Siemonsma, 1999), bahan sauna tradisional (Silalahi dan Nisyawati, 2018), dan bahan loloh atau jamu Bali (Sujarwo *et al.*, 2015). Walaupun daun *Pandanus amryllifolius* Roxb. banyak dimanfaatkan dalam pengobatan tradisional, namun pemanfaatannya untuk makanan lebih menonjol. Pemanfaatan tumbuhan untuk makanan berfungsi untuk meningkatkan aroma, cita rasa dan warna. Aroma yang khas dari pandan wangi dikarenakan adanya senyawa turunan asam amino fenil alanin, yaitu 2-asetil-1-pirrolin (Faras, Wadkar dan Ghosh, 2014). Berbagai laporan ilmiah juga menunjukkan bahwa penambahan ekstrak pandan pada makanan mengakibatkan makanan lebih tahan lama atau lebih awet (Silalahi, 2016). Penggunaan daun pandan wangi pada makanan sudah lama dikenal tetapi penggunaannya masih bersifat tradisional. Biasanya digunakan sebagai pemberi warna dan aroma pada makanan dan minuman dan mempunyai nilai jual yang rendah, berkisaran Rp.20.000 perkilogramnya. Penggunaannya masih terbatas karena sifatnya yang tidak tahan lama disimpan dan tidak mampu meningkatkan perekonomian para petani. Salah satu solusi yang dapat diambil menyelesaikan persoalan tersebut

adalah dengan mengolah pandan wangi ke dalam bentuk yang lebih tahan lama sehingga lebih mudah dalam pemasaran. Salah satu bentuk yang sesuai adalah mengolah daun pandan wangi dalam bentuk teh.

Pandan wangi merupakan salah satu tumbuhan yang memiliki kandungan kimia alkaloid, flavonoid, saponin, tanin, polifenol yang berfungsi sebagai zat antioksidan (Margaretta *et al.*, 2011). Polifenol merupakan senyawa turunan fenol yang mempunyai aktivitas sebagai antioksidan. Aktivitas antioksidan dari senyawa phenolic berperan penting dalam penyerapan dan penetralan radikal bebas atau menguraikan peroksida.

Dalam perkembangannya setiap orang terkadang mencampur bahan tambahan dalam meminum teh atau teh herbal untuk mendapatkan kenikmatan dalam mengkonsumsinya (Nursanty, 1998). Angraiyati (2017) dalam penelitiannya menghasilkan teh daun pandan dengan rasa sepat yang kurang disukai panelis. Maka pada teh daun pandan wangi ini dilakukan percampuran dengan menambahkan daun mint untuk memperkaya kandungan kimia yang bermanfaat bagi tubuh serta sebagai penghilang rasa sepat pada teh ini. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Anggraini *et al* (2014) yang berhasil menutupi aroma dan rasa tidak sedap adalah dengan menggunakan ekstrak daun mint sebanyak 4% pada teh daun pegagan.

Tanaman mint adalah tanaman yang berasal dari daerah sub tropis dan dikenal dengan nama tanaman mint (*Mentha piperita* L.). Tanaman mint adalah penghasil minyak atsiri yang khasiatnya digunakan sebagai penambah aroma dan rasa pada makanan, minuman, obat, parfum, kosmetik, dan produk penyegar lainnya. Minyak mint termasuk minyak wangi sangat penting yang sudah masuk ke dalam industri parfum dan sabun (Al-Husaini, 2005). Menurut Riski (2015) daun mint selain digunakan sebagai penghias hidangan makanan maupun minuman, daun mint juga terkenal sebagai daun yang dapat memberikan efek rasa dingin pada produk makanan. Menurut Alankar (2009), daun mint dalam bentuk ekstrak memiliki berbagai macam ester terutama menthyl asetat dan monoterpen yang menghasilkan aroma dan flavor (minty) khas.

Raghavendra *et al.*, (2008) dan Zakaria *et al.*, (2008), dalam penelitiannya menyatakan bahwa daun mint memiliki aktivitas antioksidan yang cukup tinggi.

Pada pengujian secara kuantitatif, ekstrak daun mint menunjukkan aktivitas penangkalan radikal bebas pada pengujian DPPH (*2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil*) (Pada kisaran $IC_{50} = 41 \mu\text{g/ml}$) yang sebanding dengan *ascorbic acid* (asam askorbat) (Pada kisaran $IC_{50} = 19 \mu\text{g/ml}$) yang diketahui sebagai standar antioksidan (Biswas *et al.*, 2014). Teh daun pandan wangi dengan penambahan daun mint ini akan menghasilkan minuman fungsional yang kaya akan antioksidan. Teh daun pandan wangi sendiri memiliki kadar antioksidan 5,68 ppm (Mayes, 2003).

Berdasarkan uraian di atas, maka pembuatan teh daun pandan wangi dengan penambahan daun mint ini merupakan inovasi yang menarik dan memiliki nilai guna yang tinggi. Hal ini karena daun pandan wangi mudah tumbuh dan dibudidayakan namun penggunaannya dalam minuman masih terbatas. Daun pandan wangi ini bisa diolah menjadi minuman fungsional dengan penambahan daun mint untuk memperkaya rasa dari teh tersebut. Daun mint pun juga sudah mudah ditemukan dan dibudidayakan sehingga tidak sulit untuk mencari bahan baku dari pembuatan teh ini.

Penelitian pendahuluan yang telah dilakukan oleh Angraiyati (2017), diketahui perlakuan teh daun pandan wangi terpilih sesuai dengan analisis kimia dan penilaian sensori secara deskriptif serta hedonik adalah perlakuan dengan pengeringan 150 menit. Perlakuan terpilih ini menghasilkan teh daun pandan wangi dengan karakteristik kadar air 5,17 %, kadar abu 3,30 %, kadar antioksidan 5,68 ppm. Penilaian sensori secara deskriptif pada parameter warna bubuk teh daun pandan wangi yaitu warna hijau, beraroma daun pandan wangi dan penilaian sensori secara deskriptif pada parameter warna seduhan teh daun pandan wangi yaitu warna sedikit hijau, sedikit beraroma daun pandan dan berasa sepat. Sebagai penghilang rasa sepat, Anggraini *et al.*, (2014), dalam penelitiannya menggunakan formulasi penambahan ekstrak daun mint dengan kadar 0, 1, 2, 3, dan 4% pada teh daun pegagan. Ekstrak peppermint jika ditambahkan dalam konsentrasi yang lebih tinggi di atas 4% maka rasanya akan pahit serta menimbulkan rasa pedas ketika diseduh (Azhar, 2014).

Berdasarkan hal tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Mempelajari Karakteristik Teh Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) dengan Penambahan Daun Mint (*Mentha piperita* L.)**”

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun penelitian kali ini bertujuan :

1. Mengetahui pengaruh penambahan daun mint terhadap karakteristik kimia dan organoleptik teh daun pandan wangi
2. Menentukan tingkat penambahan daun mint yang terbaik terhadap teh daun pandan wangi berdasarkan uji organoleptik

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah menghasilkan formulasi terbaik dari tingkat penambahan daun mint terhadap teh daun pandan wangi yang baik untuk kesehatan, serta meningkatkan cita rasa teh daun pandan.

1.4 Hipotesis

H_0 : Tingkat penambahan daun mint yang berbeda tidak berpengaruh terhadap karakteristik teh daun pandan wangi yang dihasilkan.

H_1 : Tingkat penambahan daun mint yang berbeda berpengaruh terhadap karakteristik teh daun pandan wangi yang dihasilkan

