

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman gedi (*Abelmoschus manihot L.*) merupakan salah satu jenis tanaman yang dapat berpotensi besar memberikan khasiat untuk kesehatan. Tanaman gedi secara tradisional telah lama dikenal masyarakat di Sulawesi Utara sebagai tanaman sayuran. Tumbuhan ini memiliki efek farmakologis untuk membantu penyembuhan berbagai jenis penyakit, masyarakat memanfaatkan daun gedi yang direbus tanpa garam sebagai obat tradisional, antara lain untuk sakit ginjal, maag, dan kolesterol tinggi (Mamahit dan Soekamto, 2010).

Tanaman gedi juga telah ditemukan pada beberapa daerah yaitu di daerah Bantul, Yogyakarta dan Sumatera Barat. Bagian tanaman gedi yang dapat dimanfaatkan yaitu daunnya, masyarakat membudidayakan tanaman gedi dan memanfaatkannya daun gedi sebagai aneka minuman sehat seperti jus daun gedi (Taroreh, Raharjo, Hastuti, dan Murdiati, 2015). Di Sumatera Barat, khususnya daerah Kecamatan Rambatan, Kabupaten Tanah Datar, daun gedi ini dimanfaatkan sebagai minuman yang berkhasiat untuk kesehatan.

Tanaman gedi ini berpotensi untuk dikembangkan sebagai salah satu sumber antioksidan baru, karena pada daun gedi mengandung berbagai macam senyawa bioaktif. Senyawa bioaktif yang terdapat pada daun gedi yaitu senyawa terpenoid, tanin, beserta senyawa fenolik seperti flavonoid dan polifenol. Golongan flavonoidnya adalah flavanon dan flavanonol yang dapat menjadi sumber antioksidan (Waris, Pratiwi, dan Najib, 2016).

Salah satu upaya untuk dapat memanfaatkan tanaman tersebut, tentu diperlukan pengolahan terlebih dahulu. Pengolahan dilakukan agar diperoleh hasil olahan tanaman obat yang praktis dan mudah didapat, namun masih dapat memberikan manfaat. Salah satu cara supaya tanaman ini dapat dikonsumsi dan dimanfaatkan oleh masyarakat yaitu tanaman bisa diolah menjadi teh herbal sebagai minuman fungsional.

Teh herbal merupakan hasil pengolahan dari berbagai daun, bunga, kulit, biji dan akar tanaman selain tanaman *Camellia sinensis*. Teh herbal mempunyai

khasiat yang berpotensi sebagai pengobatan suatu penyakit atau sebagai minuman penyegar tubuh (Winarsi, 2007). Hal ini dikarenakan kandungan antioksidan dan pengaplikasiannya dalam bidang kesehatan semakin berkembang (Palupi, 2014).

Metode pengolahan teh herbal pada umumnya merujuk pada pengolahan teh hijau *Camellia sinensis*. Teh hijau merupakan teh yang memiliki aktivitas kesehatan paling baik karena pada proses pengolahannya dilakukan tahap pelayuan untuk menginaktivasi enzim polifenol oksidase sehingga komponen bioaktif yang bersifat sebagai antioksidan dapat dipertahankan (Kementrian Pertanian, 2017).

Salah satu tahapan yang menjadi titik kritis pada pengolahan teh adalah pengeringan. Pengeringan bertujuan mengurangi kadar air yang terkandung dalam bahan sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroba dan menghentikan proses oksidasi enzimatis. Dalam proses pengeringan perlu diperhatikan suhu serta lama pengeringan berlangsung, ini bertujuan untuk menjaga komponen aktif yang terkandung dalam daun teh tetap terjaga. Pengeringan menyebabkan kandungan kimia teh herbal dapat berkurang bahkan rusak. Suhu yang terlalu tinggi dan waktu yang lama dapat menurunkan aktivitas antioksidan teh herbal (Yamin, Ayu dan Hamzah, 2017).

Pengeringan dengan suhu tinggi dan waktu yang cukup lama dapat menurunkan aktivitas antioksidan pada bahan yang dikeringkan. Beberapa penelitian terdahulu pada pembuatan teh herbal didapatkan suhu optimum yaitu suhu 50°C untuk menghasilkan teh dengan mutu terbaik, namun dengan lama waktu pengeringan yang berbeda-beda. Seperti hasil penelitian Adri dan Hersoelistyorini (2013), menunjukkan bahwa pengeringan daun sirsak pada suhu 50°C dengan lama pengeringan 150 menit menghasilkan teh daun sirsak terbaik dengan aktivitas antioksidan tertinggi yaitu 76,06% dan nilai EC50 terendah yaitu 82,16µg/ml. Hasil penelitian Sari (2015), menunjukkan bahwa pengeringan daun alpukat pada suhu 50°C dengan lama pengeringan 120 menit menghasilkan teh daun alpukat terbaik dengan aktivitas antioksidan sebesar 85,11%.

Hal ini membuktikan bahwa untuk menghasilkan teh dengan mutu terbaik dari berbagai tanaman pada suhu 50°C membutuhkan lama waktu pengeringan yang berbeda-beda. Mutu teh herbal meliputi sifat fisik, komponen kimia dan

hasil uji organoleptik. Berdasarkan latar belakang tersebut maka diperlukan penelitian tentang penentuan lama waktu untuk menghasilkan daun gedi sebagai teh herbal. Perlakuan lama pengeringan mulai dari 100, 120, 140, 160, dan 180 menit dengan suhu $\pm 50^{\circ}\text{C}$.

Berdasarkan uraian di atas, penulis telah melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Lama Waktu Pengeringan Daun Gedi Terhadap Karakteristik Mutu Teh Herbal yang Dihasilkan”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan lama waktu pengeringan dalam pengolahan teh herbal daun gediterhadap karakteristik mutu teh herbal yang dihasilkan.
2. Mengetahui waktu terbaik dari pengolahan teh herbal daun gediberdasarkan karakteristik mutu teh herbal yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Memberikan nilai tambah pada daun gedi dalam pengolahannya menjadi teh herbal daun gedi yang bermanfaat.
2. Memberi informasi manfaat dan khasiat dari daun gedi.

