

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Teh merupakan salah satu tanaman yang tumbuh di Indonesia dan merupakan minuman yang sangat populer di berbagai bangsa di dunia. Menurut Sutejo (1972), tanaman teh dapat tumbuh di daerah tropis dan sub tropis dengan curah hujan 1500 mm. Tanaman teh termasuk dalam genus *Camellia* famili *Theaceae*. Selain rasanya yang enak teh memiliki banyak manfaat baik untuk kecantikan maupun kesehatan, diantaranya adalah: melancarkan peredaran darah, menghaluskan kulit, sebagai antibakteri, dan lain-lain. Alasan utama penggunaan teh sebagai bahan minuman segar adalah karena adanya kandungan alkaloid kafein yang mempunyai efek rangsangan terhadap manusia (Coopley dan van Harsdell, 1964).

Pada umumnya teh biasa dikonsumsi dengan cara menyeduh dengan air panas, ditambahkan gula atau susu. Ada juga produk teh lainnya yang sudah lama dikenal yaitu kombucha *tea* atau teh kombucha yang dibuat dengan cara fermentasi. Kombucha memiliki rasa manis-asam yang enak dengan tingkatan yang beragam tergantung lamanya fermentasi. Gunther (1955) menuliskan bahwa kombucha mengandung asam glukonat, fruktosa, asam askorbat dan asam asetat. Gaya hidup sehat yang mulai populer di Indonesia menyebabkan minuman *Kombucha Tea* (KT) semakin terkenal. *Kombucha Tea* memiliki rasa yang kecut oleh karena itu rasanya kurang disukai oleh masyarakat Indonesia terutama anak-anak. Penambahan susu *full-cream* ini bertujuan untuk mengurangi rasa kecut dari *Kombucha Tea*.

Susu *full-cream* adalah susu yang kandungan airnya sudah dihilangkan melalui proses evaporasi. Kandungan lemak pada susu *full-cream* adalah sebesar 26 - 40% (USDEC, 1999). Anugerah (2005) menyatakan dalam pembuatan minuman probiotik kombucha yang dibuat dari teh hitam, *Kombucha Tea* dengan penambahan susu skim lebih disukai daripada kombucha kontrol. Sedangkan Chairunnisa (2009) menuliskan minuman fermentasi jagung manis dengan campuran susu *full-cream* memiliki cita rasa yang jauh lebih disukai. Banyak rumor yang beredar bahwa minum teh yang dicampur dengan susu akan

mengurangi khasiat teh yang ada di dalamnya. Kyle (2007) telah melakukan penelitian untuk melihat efek waktu penyeduhan teh dan penambahan susu pada teh hitam dan diperoleh hasil bahwa penambahan susu pada teh tidak berpengaruh apapun pada kerja teh dalam tubuh. Kombucha merupakan minuman fermentasi yang dibuat dari teh dengan campuran gula. Kombucha *tea* pada penelitian ini menggunakan gula pasir sebanyak 8% karena Malbasa (2008) menerangkan bahwa kombucha yang difermentasi selama 7 hari dengan kandungan gula 8% akan menghasilkan asam-asam organik yang masih segar.

Kombucha disinyalir memiliki manfaat kesehatan yang lebih baik daripada teh pada umumnya karena mengandung mikroorganisme yang baik untuk pencernaan dan mengandung senyawa anti-kanker. Berdasarkan uraian diatas maka penulis telah melakukan penelitian yang berjudul: “**Pengaruh Penambahan Susu *full-cream* Terhadap Karakteristik Minuman Kombucha Teh Hijau**”.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh penambahan susu *full-cream* terhadap karakteristik minuman Kombucha teh hijau
2. Mengetahui formula yang tepat dalam pembuatan minuman fermentasi kombucha teh hijau dengan susu *full-cream*

## **1.3 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Memberikan informasi mengenai minuman kombucha teh hijau
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan susu *full-cream* terhadap karakteristik minuman kombucha teh hijau
3. Diversifikasi produk minuman fermentasi kombucha teh hijau

#### **1.4 Hipotesa**

H0 : Tidak adanya pengaruh penambahan susu *full-cream* terhadap karakteristik dan organoleptik minuman kombucha teh hijau

H1 : Adanya pengaruh penambahan susu *full-cream* terhadap karakteristik dan organoleptik minuman kombucha teh hijau