

# I.PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kakao merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki peranan penting dalam menunjang peningkatan ekspor non-migas di Indonesia. Provinsi Sumatera Barat produksi kakao tercatat pada tahun 2015 yaitu 80,001 ton dengan luas perkebunan 150,319 Ha. Tanaman ini umumnya ditemukan hampir diseluruh Kabupaten/Kota di Sumatera Barat. Daerah sentra produksi kakao terbesar di Sumatera Barat adalah Kabupaten Pasaman, Padang Pariaman, Agam, Lima puluh Kota, Tanah Datar dan Pasaman Barat. Saat ini Pemerintah Sumatera Barat sangat gencar-gencarnya melakukan pengembangan kakao (Dinas Perkebunan Provinsi Sumatera Barat, 2015).

Pada budidaya tanaman kakao dilakukan proses pemangkasan daun yang bertujuan untuk mempertahankan kerangka tanaman yang sudah terbentuk baik, mengatur penyebaran daun produktif, merangsang pembentukan daun baru dan buah. Proses pemangkasan ini terdiri dari beberapa jenis dan dilaksanakan dengan waktu yang berbeda-beda. Pemangkasan yang baik dan teratur akan mendorong tanaman tumbuh sehat dan produktivitasnya tinggi. Daun kakao belum dimanfaatkan semaksimal hanya sebagian kecil yang telah dimanfaatkan untuk pakan ternak, pupuk kompos dan sebagainya. Daun kakao ini memiliki potensi untuk diolah menjadi produk yang lebih berguna bagi kepentingan pangan. Namun selama ini daun kakao hasil pemangkasan dianggap sebagai produk limbah dan dibuang begitu saja (Supriyanto, 2014).

Kandungan senyawa kimia pada daun kakao dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu posisi daun (umur daun) dan umur pada tanaman tersebut. Untuk kandungannya akan bervariasi tergantung dari senyawa apa saja yang terkandung pada daun kakao. Pada daun kopi muda (posisi 1, dan 2) memiliki kandungan alkaloid tertinggi dibandingkan daun tua. Sedangkan pada aktivitas antioksidan paling tinggi adalah daun kopi dengan posisi ke 3 dan ke 4 yang diproses secara segar dan dikeringkan dalam pengolahan. Posisi daun sangat mempengaruhi senyawa kimia yang terkandung (Khotimah, 2012).

Menurut Supriyanto (2014), daun kakao mengandung senyawa bioaktif berupa senyawa fenolat, yang memiliki peran sebagai antioksidan. Daun kakao

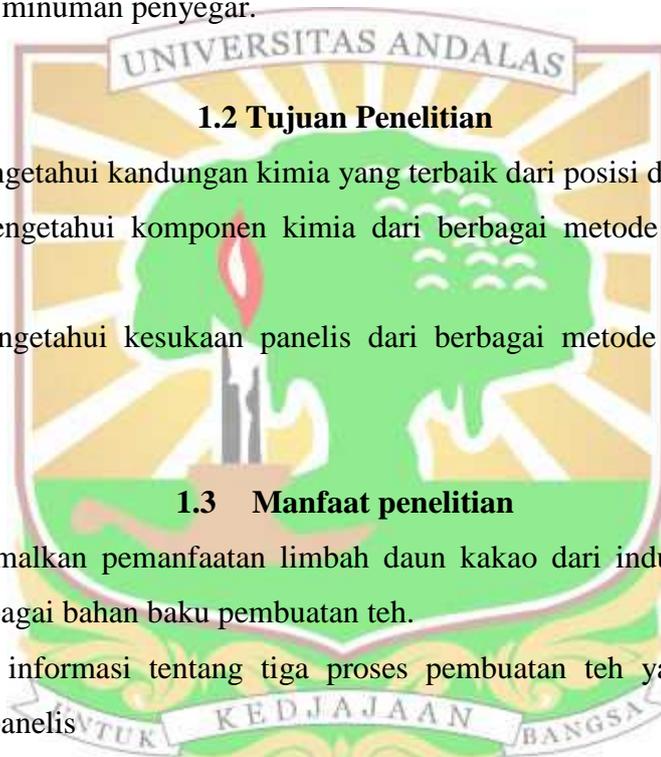
mengandung theobromin, kafein, antosianin, leucoantosianin dan katekol, yang jumlahnya bervariasi, dipengaruhi oleh umur daun dan umur tanaman. Selain itu dalam penelitian Yang, Wang (2011) menyebutkan bahwa daun kakao memiliki komponen yang sama dengan daun teh (*Camelia sinensis* dan *Camellia asmica*) yaitu berupa *tea polyphenol* 3,60%; *flavonoid glycoside* 1,91%; *theobromine* 7,1%; *catechins* dan *tea pigments*.

Meskipun daun kakao memiliki sifat kimia yang bagus untuk kesehatan, namun pemanfaatannya belum maksimal karena selama ini masyarakat mengolah daun kakao dengan merebusnya menggunakan suhu dan waktu yang tidak terkontrol, sehingga dapat menyebabkan kehilangan komponen-komponen kimia yang terdapat pada daun kakao. Untuk itu metoda pengolahan yang tepat sangat diperlukan untuk mengefisiensikan manfaat dari daun kakao. Pengolahan daun kakao menjadi minuman penyegar, dapat dilakukan dengan menggunakan beberapa metoda, antara lain metoda pengolahan teh hijau, teh hitam, teh oolong, dan teh wangi yang berdasarkan pengolahan pada daun teh (*Camelia sinensis, L*). Pada penelitian ini akan diolah daun kakao dengan menggunakan metoda-metoda tersebut sehingga dapat dibandingkan kandungan antioksidan masing-masing produk teh yang dihasilkan. Berdasarkan penelitian pendahuluan tentang pembuatan teh daun kakao, daun tua memiliki kandungan total polifenol dan katekin lebih tinggi dibandingkan daun pucuk dan daun muda (Badiyah 2014).

Menurut Supriyanto (2014) daun kakao dapat diolah menjadi minuman penyegar. Di Indonesia dikenal 2 macam pengolahan teh yaitu pengolahan teh hitam dan pengolahan teh hijau. Pengolahan teh hitam dilakukan oleh perkebunan-perkebunan besar, sedangkan untuk pengolahan teh hijau dilakukan oleh perkebunan-perkebunan rakyat. Di samping teh hitam dan teh hijau dikenal dengan pengolahan teh "Oolong", dimana pengolahan jenis teh ini hanya dilakukan di Taiwan. Pada pengolahan teh hitam dilakukan proses enzimatik penuh dalam prosesnya teh hijau tanpa ada proses enzimatik untuk mendapatkannya, sedangkan untuk pengolahan teh oolong melalui proses semi-enzimatik. Proses pengolahan teh hijau yaitu dengan melayukan daun teh dengan cara menjemurnya beberapa jam diatas tampan sampai daun tersebut melayu. Selanjutnya dilakukan proses penggulungan dengan cara menggilas daun teh diatas tampan menggunakan tangan sampai sebagian besar cairan sel terperas

keluar. Lalu dikeringkan sampai kadar airnya cukup rendah (Muchtadi, 2010). Teh wangi merupakan teh hijau yang dicampur dengan bahan pewangi dengan bunga melati, melalui proses pengolahan tertentu untuk menghasilkan cita rasa yang khas. Tahapan proses teh wangi adalah sebagai berikut penyediaan bahan baku, penggosongan, pemilihan bunga, pelembapan, pewangian, pengeringan dan pengepakan (Pustlibang Teh dan Kina Gambung, 2005).

Berdasarkan uraian diatas dilakukanlah penelitian **“Pengaruh Berbagai Metoda Pengolahan Daun Kakao (*Theobroma cacao*, L.) terhadap Mutu Serbuk Teh Kakao”** untuk mengkaji kemungkinan pemanfaatan daun tanaman kakao sebagai minuman penyegar.



### 1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui kandungan kimia yang terbaik dari posisi daun kakao.
2. Untuk mengetahui komponen kimia dari berbagai metode pengolahan teh kakao.
3. Untuk mengetahui kesukaan panelis dari berbagai metode pengolahan teh kakao.

### 1.3 Manfaat penelitian

1. Memaksimalkan pemanfaatan limbah daun kakao dari industri pengolahan kakao sebagai bahan baku pembuatan teh.
2. Memberi informasi tentang tiga proses pembuatan teh yang terbaik dari penilain panelis
3. Memeberi informasi komposisi kimia daun kakao dan sifat fisik yang terkandung didalamnya.