

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman Sungkai (*Peronema canescens* Jack) merupakan tumbuhan khas Sumatera bagian Selatan dan Kalimantan (Departemen Kehutanan, 2006). Pemanfaatan sungkai sangat beranekaragam digunakan baik dari segi bagian batang maupun daunnya. Daun sungkai muda dimanfaatkan untuk mengobati demam tinggi, malaria, sekaligus untuk menjaga kesehatan oleh masyarakat suku Lembak Delapan di Bengkulu (Yani, 2013). Walaupun mempunyai potensi yang menjanjikan, pemanfaatan daun sungkai sebagai minuman belum mengalami perkembangan. Salah satu penyebabnya karena masih sedikit masyarakat yang mengenal dan mengetahui tumbuhan ini.

Daun sungkai dapat menjadi sumber antioksidan karena mengandung berbagai macam senyawa bioaktif yaitu alkaloid, steroid, tanin, dan saponin, dimana alkaloid merupakan senyawa terbesar pada daun sungkai yang berfungsi sebagai antioksidan, sebagai aintibakteri. Antioksidan juga mampu dapat dimanfaatkan sebagai senyawa yang dapat menunda, memperlambat, dan mencegah proses oksidasi lipid. Senyawa ini juga berfungsi sebagai meredam pengaruh negatif dari radikal bebas (Latif, 2013). Menurut Muharni *et al.*, (2021) nilai antioksidan pada daun sungkai sebesar 19,41%. Selain itu, penggunaan daun sungkai muda ini juga sudah terbukti sehingga mampu menurunkan suhu tubuh lebih baik dibandingkan dengan paracetamol (Yani and Putranto, 2014). Pada pertengahan Tahun 2021 kasus COVID-19 melonjak tinggi, lonjakan tersebut memberikan dampak bagi masyarakat sekitar. Oleh karena itu, perlunya upaya untuk meningkatkan imunitas tubuh menggunakan herbal yang ada di Indonesia. Salah satu tanaman yang memiliki manfaat meningkatkan imun tubuh.

Bahan – bahan herbal merupakan istilah nama untuk ramuan bunga, daun, biji, akar atau buah kering dalam pembuatan minuman yang juga disebut teh herbal. Walaupun disebut dengan “teh”, ramuan atau minuman ini tidak satupun mengandung dari daun tanaman teh (*Camellia sinesis*) (Mun'im *et al.*, 2008). Teh herbal sungkai sudah dikenal selama ini rasanya rada pahit untuk memberi variasi rasa dan menambah zat fungsionalnya maka ditambahkan dengan penambahan

tanaman rempah yaitu dengan penambahan bubuk daun serai, bubuk kulit jeruk lemon, bubuk daun jeruk purut, bubuk jahe merah, dan bubuk daun pandan wangi. Daun serai memiliki kandungan zat anti mikroba. Tanaman ini juga bisa digunakan masyarakat hanya pada untuk kebutuhan memasak dan sebagai obat-obatan (Wibisono, 2011). Penggunaan daun serai dalam penelitian ini karena didalam daun serai mempunyai potensi bahan alami yang bersifat antioksidan yang memiliki kandungan senyawa aktif seperti tanin, flavonoid, minyak atsiri, alkaloid, dan saponin. Menurut Amanda (2015) nilai antioksidasi daun serai sebesar 30,33%. Kulit jeruk lemon memiliki kandungan antioksidan yang berfungsi sangat baik untuk kekebalan tubuh. Pemanfaatan kulit jeruk lemon ini dapat menjadi nilai tambah yang menarik bagi jeruk lemon itu sendiri karena memanfaatkan limbah jeruk lemon yang masih memiliki kandungan yang baik. Menurut Atik (2015) nilai antioksidan pada kulit lemon sebesar 29,28%. Daun jeruk purut ini sendiri mengandung senyawa bioaktif diantaranya flavonoid, steroid, kumarin, fenolik, tanin, saponin, terpen, dan minyak atsiri. (Setiawan, 2000). Flavonoid merupakan senyawa aktif yang dapat digunakan sebagai antioksidan, antibakteri, dan antiinflamasi karena dapat menghambat aktivitas bakteri (Arum *et al.*, 2012). Menurut Anggraeny (2019) nilai antioksidasi jeruk purut sebesar 30%.

Jahe merah adalah salah satu varietas jahe yang memiliki ciri-ciri rimpang berwarna merah sampai hingga berwarna jingga muda. Jahe merah mengandung oleoresin yang cukup tinggi yang dapat memberikan aroma dan rasa yang khas pada suatu bahan campuran (Setyawan, 2015). Selain itu, pada jahe merah terdapat fenol dan flavonoid yang didalamnya memiliki jumlah lebih banyak dibandingkan dengan jahe emprit. Kandungan fenol dan flavonoid pada jahe merah dapat bertindak sebagai antioksidan (Oboh, Akinyemi dan Ademiluyi, 2010). Menurut Indriani (2020) nilai antioksidan pada jahe merah sebesar 30%. Daun pandan wangi merupakan tanaman yang dimanfaatkan sebagai tanaman yang sering ditambahkan sebagai bahan makanan, pewarna dan juga dimanfaatkan karena dapat memberi aroma pada makanan. (Faras, Wadkar, dan Ghosh, 2014). kandungan klorofil didalam daun pandan ini juga dapat berfungsi sebagai pewarna alami. Selain sebagai tambahan bahan makanan, daun pandan wangi diketahui

memiliki kandungan senyawa yang terdapat didalamnya yang diduga memiliki potensi efektifitas antibakteri diantaranya yaitu senyawa flavonoida, alkaloid, saponin (Sukandar, Dede, Hermanto, Lestari, 2008). Menurut widyaningrat (2015) nilai antioksidan daun pandan wangi sebesar 29%.

Pada penelitian daun sungkai dengan bahan dasar daun sungkai telah banyak diteliti, penelitian tentang pembuatan teh sungkai rempah belum pernah dilakukan sehingga perlu dilakukan penelitian tentang pembuatan teh sungkai dengan penambahan rempah-rempah. Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan dengan bahan rempah-rempah didapat perlakuan terbaik dengan penambahan untuk masing-masing 40 gram sungkai antara lain bubuk daun serai 15 gram, bubuk kulit lemon 20 gram, bubuk daun jeruk purut 20 gram, bubuk jahe merah 20 gram, dan bubuk daun pandan wangi 15 gram pada bubuk daun sungkai 40 gram menghasilkan teh sungkai rempah yang rata-rata disukai panelis. Pada penelitian ini diamati penambahan bubuk daun serai, bubuk kulit lemon, bubuk daun jeruk purut, bubuk jahe merah, dan bubuk daun pandan wangi pada teh sungkai terhadap karakteristik mutu teh sungkai yang dihasilkan dan penerimaan panelis pada seduhan teh.

Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Rempah Terhadap Karakteristik Mutu Teh Sungkai”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan berbagai jenis rempah terhadap karakteristik minuman teh sungkai yang dihasilkan.
2. Mengetahui jenis rempah terbaik untuk menghasilkan teh sungkai rempah.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai tambah daun sungkai.
2. Menghasilkan minuman teh dengan penambahan rempah-rempah yang bermanfaat bagi tubuh.