

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan salah satu bahan baku minuman penyegar yang telah dikenal oleh masyarakat di seluruh dunia (Monirul dan Han, 2012 dalam Nugraha, Ujang, dan Megawati, 2017). Minuman ini dikenal di dunia karena memiliki aroma dan cita rasa yang khas. Selain itu, banyak senyawa-senyawa yang terkandung dalam teh yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Manfaat kesehatan mengonsumsi teh yaitu mengurangi risiko penyakit jantung dan kanker (Khan dan Mukhtar 2013 dalam Nugraha *et al.*, 2017).

Berdasarkan proses pengolahannya, teh dapat dibagi 3 jenis yaitu teh dengan proses fermentasi (teh hitam), semi fermentasi (teh oolong), dan teh tanpa proses fermentasi (teh hijau). Sekitar 20-22% teh dihasilkan dan dikonsumsi di seluruh dunia adalah teh hijau (Haryanto, 2003 dalam Kusmiyati, Yayat, Isti, Ardi, dan Dadan, 2015). Teh hijau banyak dikonsumsi karena memiliki senyawa polifenol yang bermanfaat bagi kesehatan. Kandungan senyawa polifenol yang terdapat pada teh hijau sebesar 30-40% polifenol (Adhy, Fahmi, Azzahra, Zakiyuddin, dan Muhammad, 2019).

Teh hijau biasanya diolah dalam bentuk bubuk teh untuk diseduh menjadi minuman secara langsung, selain itu dapat pula dalam bentuk olahan lain seperti kombucha. Kombucha merupakan produk minuman tradisional hasil fermentasi larutan teh dan gula dengan menggunakan starter kultur kombucha yang disebut SCOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*) (Mayser, Stephanie, dan Grunder, 1995 dalam Simajuntak, Herpandi, dan Shanti, 2016). Selama fermentasi kultur kombucha akan menghasilkan sejumlah Etanol, karbon dioksida, vitamin B, dan vitamin C serta berbagai jenis asam organik yang sangat penting bagi metabolisme manusia, seperti asam asetat, asam glukonat, asam glukoronat, asam oksalat, dan asam laktat (Hasruddin dan Pratiwi, 2015).

Proses fermentasi kombucha berlangsung selama 7-14 hari pada suhu 23-27°C. Selama proses fermentasi ini menghasilkan aroma khas fermentasi yang menyengat yang kurang diminati. Berdasarkan penelitian Purnami, Anom, dan Ni (2018), nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap kombucha berkisaran 4,00 (netral) - 4,85 (agak suka) dengan skala hedonik yang digunakan 1-7. Oleh sebab

itu peneliti menambahkan bunga melati putih ke dalam kombucha teh hijau. Bunga melati putih merupakan bunga yang umum mudah ditemukan di Indonesia, bunga melati putih biasa digunakan sebagai tanaman hias karena aroma yang kuat. Selain digunakan sebagai tanaman hias bunga melati putih juga digunakan sebagai bahan baku untuk proses pembuatan minyak melati (*absolute*), yang digunakan dalam industri sabun, kosmetik, farmasi, parfum, aroma terapi dan spa. Aroma yang terdapat pada bunga melati putih berasal dari senyawa minyak atsiri. Komponen-komponen minyak atsiri yang terkandung dalam bunga melati, yaitu *cis jasmone*, *methyl jasmonat*, *idole*, *benzyl acetate*, *linalool*, dan *benzly benzoat* (Tahir, Zainal, dan Darma, 2017).

Berdasarkan uraian di atas penulis melakukan pra penelitian dengan perlakuan penambahan 1 gram sampai 10 gram bunga melati putih ke dalam kombucha teh hijau. Perlakuan 1 gram bunga melati putih menghasilkan kombucha dengan rasa asam manis, aroma fermentasi. Sedangkan perlakuan 10 gram bunga melati putih menghasilkan kombucha dengan rasa asam manis, aroma yang segar, berkarbonasi, dan ada *aftertaste* pahit. Selanjutnya pada penelitian ini ditetapkan perlakuan penambahan bunga melati putih berturut-turut 0%, 0,4%, 0,8%, 1,2%, dan 1,6%. Penambahan bunga melati putih belum diketahui pengaruhnya terhadap karakteristik kombucha teh hijau. Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai **“Pengaruh Penambahan Bunga Melati Putih (*Jasminum, sambac L.*) Terhadap Karakteristik Kombucha Teh Hijau”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan bunga melati putih terhadap karakteristik kombucha teh hijau.
2. Mengetahui konsentrasi penambahan bunga melati putih terbaik yang dapat digunakan dalam pembuatan kombucha teh hijau.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai tambah atas pemanfaatan bunga melati putih dan teh hijau.
2. Diversifikasi produk olahan kombucha.

1.4 Hipotesis Penelitian

H₀: Penambahan bunga melati putih tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik kombucha teh hijau.

H₁: Penambahan bunga melati putih berpengaruh nyata terhadap karakteristik kombucha teh hijau.

