

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Seiring dengan perkembangan teknologi dan makin meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat, pemanfaatan tanaman herbal pun semakin berkembang. Salah satu bentuk pemanfaatan tanaman-tanaman tersebut diantaranya adalah dengan memformulasikan dalam bentuk makanan atau minuman fungsional berbasis herbal. Badan Pengawas Obat dan Makanan mendefinisikan pangan fungsional sebagai pangan yang secara alamiah maupun telah mengalami proses, mengandung satu atau lebih senyawa yang berdasarkan kajian-kajian ilmiah dianggap mempunyai fungsi secara fisiologis tertentu yang bermanfaat bagi kesehatan (BPOM 2005). Diantara pemanfaatan tanaman herbal menjadi minuman fungsional yang kaya manfaat yaitu, pembuatan berbagai macam teh herbal.

Teh herbal merupakan hasil pengolahan dari bunga, kulit, biji, daun dan akar berbagai tanaman selain tanaman *Camellia sinensis* serta memiliki khasiat dalam membantu pengobatan suatu penyakit atau sebagai minuman penyegar tubuh (Winarsi, 2007 *cit* Muzaki, 2015). Tumbuhan yang berpotensi memiliki banyak khasiat yang dapat dimanfaatkan sebagai teh herbal salah satunya adalah tumbuhan kumis kucing.

Tanaman kumis kucing (*Orthosiphon stamineus*, Benth) telah dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia sebagai tanaman obat yang memiliki khasiat bagi kesehatan tubuh. Kumis kucing dapat dimanfaatkan sebagai teh herbal, karena di dalamnya banyak mengandung senyawa flavonoid lipofilik yang berfungsi sebagai antioksidan (Dzulkarnain, Widowati, Isnawati, Thijssen, 1999). Menurut Dalimartha (2000), daun kumis kucing berkhasiat sebagai peluruh urine (diuretik), antiradang (anti-inflammasi), menurunkan suhu tubuh, serta menghancurkan batu kandung kemih. Berdasarkan uji praklinis, tanaman kumis kucing berkhasiat sebagai diuretikum, menurunkan kadar asam urat, hipertensi, diabetes mellitus, rematik, antibakteri dan pelarut batu kalsium.

Daun kumis kucing memiliki komponen bioaktif berupa polifenol, flavonoid, dan terpenoid. Penelitian sebelumnya menyebutkan bahwa komponen polifenol dan terpenoid pada kumis kucing berkontribusi terhadap kesehatan (Yam, Asmawi, Basir, 2008). Flavonoid lipofilik yang di isolasi dari kumis kucing memiliki aktivitas sebagai *radical scavenger* atau antioksidan dan menghambat senyawa 15-lipoksigenase dari kedelai (Akowuah 2007 *cit* Yam 2008).

Jahe merupakan salah satu komoditas tanaman obat yang mempunyai prospek yang cukup bagus untuk dikembangkan di pasar dalam negeri, regional maupun internasional. Nilai dari tanaman terletak pada rimpangnya yang umum dikonsumsi sebagai minuman penghangat, bumbu dapur dan penambah rasa dan sebagai bahan baku obat tradisional atau yang lebih populer dengan istilah jamu. Rimpang jahe mengandung minyak atsiri 0,25%–3,3% yang terdiri dari *zingiberene*, *curcumene*, *philandren*. Rimpang jahe mengandung oleoresin 4,3%–6,0% yang terdiri dari gingerol serta shogaol yang menimbulkan rasa pedas (Bartley dan Jacobs, 2000 *cit* Amir, 2014).

Hasil penelitian Herold (2007), menunjukkan skor kesukaan panelis (30 panelis tidak terlatih) terhadap citarasa produk minuman fungsional berbasis kumis kucing hanya mencapai skala hedonik antara netral dan suka (skor hedonik 3,32 dari skala 5,00). Faktor yang mempengaruhi yaitu minuman kumis kucing memiliki citarasa sepat / langu dan sifatnya sejuk. Oleh karena itu, untuk mengurangi rasa sepat yang terkandung didalam daun kumis kucing penulis menambahkan jahe (*Zingiber officinale*, Rosc.). Menurut Koswara (1995), jahe memiliki kandungan senyawa aktif yang berfungsi sebagai pemberi rasa pedas dan antioksidan. Kandungan senyawa aktif yang berfungsi sebagai antioksidan dalam jahe segar adalah gingerol yang akan terhidrasi menjadi shogaol pada jahe kering, kandungan ini juga yang menimbulkan rasa pedas pada jahe .

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan penulis, penambahan bubuk jahe yaitu 0%, 3%, 6%, 9% dan 12% dalam 2 g bubuk kumis kucing. Penambahan bubuk jahe diatas 12% menghasilkan rasa dan aroma seduhan teh herbal yang terlalu tajam sehingga rasa dari bubuk kumis kucing hilang. Menurut penelitian Ruffauda (2014), penambahan bubuk jahe terbaik pada

pembuatan teh herbal daun sirsak yaitu pada penambahan bubuk jahe 6% dengan penerimaan panelis terhadap rasa 4,00, aroma 4,00 dan warna 5,00, serta aktivitas antioksidan 57,55%, dan total polifenol 10,33%. Dari latar belakang tersebut, penulis telah melaksanakan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*, Rosc.) pada Teh Herbal Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon stamineus*, Benth) terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Teh Herbal yang Dihasilkan”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk jahe dengan teh herbal daun kumis kucing terhadap karakteristik kimia dan sensoris teh herbal yang dihasilkan.
2. Mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap teh herbal daun kumis kucing dengan campuran bubuk jahe.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain :

1. Pengenalan secara lebih luas dalam pemanfaatan tanaman kumis kucing kepada masyarakat.
2. Memberikan informasi tentang kandungan kimia yang terdapat dalam teh herbal daun kumis kucing dengan penambahan bubuk jahe yang dihasilkan.

1.4 Hipotesa

H_0 : Penambahan bubuk jahe pada teh herbal daun kumis kucing tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia dan sensoris teh yang dihasilkan.

H_1 : Penambahan bubuk jahe pada teh herbal daun kumis kucing berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia dan sensoris teh yang dihasilkan.