

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh adalah minuman yang terbuat dari olahan pucuk daun muda tanaman teh (*Camellia sinensis*) yang menempati urutan kedua setelah air putih sebagai minuman yang paling banyak dikonsumsi di dunia dan dikenal memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Daun teh mengandung senyawa kafein yang dikenal dapat memberikan efek menyegarkan pada tubuh. Teh kaya akan vitamin seperti vitamin C dan B terutama thiamin dan riboflavin yang dapat membantu proses penyerapan protein di dalam tubuh dan dipercaya dapat meredakan sakit kepala. Selain itu, senyawa polifenol dalam teh berfungsi sebagai antioksidan yang mampu memperlambat dan mencegah proses oksidasi oleh radikal bebas sehingga kerusakan sel dapat dihindari dan dapat membantu mencegah berbagai penyakit kronis. (Rahmawati, 2015).

Kesadaran masyarakat yang semakin meningkat akan kesehatan mendorong pola konsumsi masyarakat terhadap produk herbal semakin meningkat. Tidak hanya di negara-negara Timur, data WHO menunjukkan bahwa permintaan produk herbal di negara Eropa dalam kurun waktu 1999-2004 diperkirakan mencapai 66% dari permintaan dunia. Hal ini pun mendorong penelitian terhadap produk herbal semakin berkembang pesat (Hambali, Nasution dan Herliana 2005).

Teh herbal merupakan teh yang berasal dari hasil pengolahan bunga, biji, daun, kulit dan akar dari tanaman selain tanaman teh (*Camellia sinensis*). Pada dasarnya, proses pengolahan teh herbal hampir sama dengan pengolahan teh pada umumnya begitupula dalam cara penyajiannya. Teh herbal dapat dikonsumsi dalam bentuk tunggal maupun campuran herbal. Teh herbal merupakan produk yang saat ini banyak dikonsumsi dan lebih disukai oleh masyarakat karena bahan bakunya lebih mudah didapat dan khasiatnya lebih beragam tergantung dari bahan baku yang digunakan. Beberapa teh herbal yang saat ini telah dikenal oleh masyarakat seperti teh daun kakao, teh daun pacar air, teh daun salam, dan teh daun pokot (Hambali *et al*, 2005).

Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan jenis tanaman yang banyak dijumpai di Indonesia, tidak mengenal musim, dapat tumbuh dalam berbagai iklim dan di beberapa daerah biasa diolah untuk dikonsumsi. Kelor (*Moringa oleifera*) dikenal dengan sebutan berbeda pada setiap negara diantaranya *benzolive*, *drumstick tree*, *kelor*, *marango*, *mlonge*, *mulangay*, *nebeday*, *saijhan*, dan *sajna* (Fahey, 2005). Analisis kandungan gizi dari daun kelor (*Moringa oleifera*) menunjukkan bahwa daun kelor memiliki kandungan gizi yang luar biasa. Daun kelor dipercaya dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit. Bahkan menurut sejarah tanaman kelor sudah dimanfaatkan oleh suku Indian sebagai obat sejak 5000 tahun yang lalu (Mishra, Pankaj dan Sanjay, 2012).

Kandungan kimia pada daun kelor adalah fenol, hidrokuinin, flavonoid steroid, triterpenoid, tanin alkaloid dan saponin. Berbagai penelitian telah membuktikan bahwa kandungan bioaktif dalam daun kelor berpotensi sebagai senyawa obat diantaranya sebagai antiinflamasi, antifungi, antikanker, serta antioksidan. Daun kelor didukung sebagai sumber zat gizi yang baik karena mengandung protein termasuk semua asam amino esensial, zat besi, kalsium, vitamin, karotenoid, mineral pelengkap lain dan senyawa fitokimia lain (Fahey, 2005).

Daun kelor berpotensi sebagai teh karena memiliki aktivitas antioksidan yang baik. Daun kelor memiliki kandungan senyawa antioksidan seperti flavonoid, vitamin C, dan vitamin E (Rahmawati, 2015). Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Sugianto (2016), dalam 1 gram serbuk teh hijau daun kelor yang diseduh dalam 100 ml air, teh hijau daun kelor mengandung 42 mg EGCG (*epigallocatechin-3-gallate*). Dalam rasio yang sama, teh hijau dari tanaman *Camelia sinensis* mengandung 70,2 mg EGCG (*epigallocatechin-3-gallate*). EGCG (*epigallocatechin-3-gallate*) merupakan jenis katekin penyusun total polifenol di dalam teh yang paling banyak ditemukan.

Untuk mempermudah penggunaannya di masyarakat serta meningkatkan masa simpan, daun kelor dapat diolah menjadi teh herbal daun kelor. Berdasarkan cara pengolahannya, teh di Indonesia terbagi dalam tiga kelompok yaitu teh hitam (*black tea/fermented tea*), teh hijau (*green tea/unfermented tea*) dan teh wangi (*jasmine tea*). Teh hitam dibuat dengan proses oksidasi enzimatik penuh

sebaliknya teh hijau dibuat tanpa proses oksidasi enzimatis, sedangkan teh wangi merupakan teh hijau yang pada prosesnya pengolahannya dicampurkan dengan bahan pewangi seperti bunga melati untuk menghasilkan cita rasa yang khas. Bunga melati dipilih karena memiliki aroma yang baik dan disenangi oleh konsumen sehingga sudah umum digunakan dalam pembuatan teh wangi. Sementara di Taiwan ada satu jenis lagi, yaitu teh oolong (*semifermented tea*) yang merupakan hasil dari proses pengolahan peralihan antara teh hijau dan teh hitam (semi-enzimatis) (Sativa, 2006).

Perbedaan metode pengolahan teh berdasarkan proses oksidasi enzimatis akan mempengaruhi sifat fisik dan kimia dari daun teh dikarenakan proses oksidasi enzimatis mengakibatkan terjadinya perombakan senyawa-senyawa tertentu. Katekin dapat teroksidasi menjadi senyawa thearubigin yang dapat memberikan warna merah kecoklatan pada teh yang dan theaflavin yang dapat memberikan rasa segar (Towaha, 2013)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Saputra (2016), diketahui bahwa metode pengolahan dapat mempengaruhi mutu dari teh daun kakao yang dihasilkan. Teh hijau dari daun kakao ternyata memiliki aktivitas antioksidan yang paling tinggi dan dari segi organoleptik teh hijau daun kakao merupakan teh yang paling disukai oleh panelis dibandingkan dengan teh daun kakao yang diolah dengan metode pembuatan teh hitam, teh oolong, dan teh wangi. Sedangkan pada daun kelor, pengaruh metode pengolahan teh terhadap kondisi teh pra pengolahan serta penerimaan secara organoleptik terhadap teh herbal daun kelor yang dihasilkan belum diketahui.

Berdasarkan uraian di atas, penulis melakukan penelitian tentang **“Perbedaan Metode Pengolahan Terhadap Mutu Minuman Teh Herbal Daun Kelor”** untuk mengkaji kemungkinan pemanfaatan daun tanaman kelor sebagai minuman penyegar.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui hubungan perbedaan metode pengolahan teh terhadap komponen kimia dan tingkat kesukaan panelis pada teh herbal daun kelor
2. Untuk mendapatkan metode pengolahan dengan karakteristik teh herbal daun kelor yang terbaik.

1.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi komposisi kimia daun kelor
2. Memberikan informasi mengenai proses pembuatan teh herbal daun kelor yang paling disukai oleh panelis.
3. Meningkatkan nilai jual dari daun kelor yang tidak termanfaatkan.

