

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman salam merupakan tanaman yang biasanya ditanam oleh petani untuk bumbu masak sehari-hari, termasuk tumbuhan menahun, yang dapat ditanam di kebun-kebun, pekarangan, maupun tumbuh liar di hutan. Tanaman salam jenis tanaman yang mudah untuk dikembangbiakkan, yaitu dengan cara pencangkokan, stek batang dan biji. Masyarakat umumnya memanfaatkan daun salam sebagai rempah dalam masakan dengan tujuan memberikan aroma yang khas dalam masakan (Dalimartha, 2000).

Winarto (2004) menyatakan bahwa daun salam mempunyai kandungan kimia yaitu tanin, flavonoid, dan minyak atsiri 0,05 % yang terdiri dari eugenol dan sitral. Eugenol merupakan senyawa kimia aromatik, sedikit larut dalam air dan larut pada pelarut organik (Adrianto, 2012). Daun salam juga mengandung beberapa vitamin, di antaranya vitamin C, vitamin A, vitamin E, *thiamin*, *riboflavin*, *niacin*, vitamin B6, vitamin B12, dan folat. Tanin dan flavonoid adalah bahan aktif yang mempunyai efek anti *inflamasi* dan antimikroba (Agoes, 2010). Daun salam selain dimanfaatkan sebagai pelengkap bumbu masakan juga dikenal memiliki khasiat untuk menurunkan tekanan darah tinggi dan kolesterol tinggi (Lajuck, 2012). Badan POM telah menetapkan daun salam sebagai salah satu dari sembilan tanaman obat unggulan yang telah diteliti atau diuji secara klinis untuk menanggulangi masalah kesehatan tertentu. Khasiat daun salam dalam mengobati penyakit telah diperkuat oleh beberapa penelitian. Menurut penelitian Restusari (2014), didapatkan bahwa efektifitas fraksi air daun salam dalam menurunkan kadar asam urat serum lebih tinggi daripada fraksi etil asetat maupun fraksi heksan. Sedangkan menurut penelitian Malik (2013), ekstrak daun salam sebanyak 30% dapat menjadi antidiare pada hewan percobaan.

Masyarakat semakin sadar akan pentingnya kembali ke alam. Dewasa ini telah banyak masyarakat yang memanfaatkan tanaman sebagai obat atau hanya sebagai minuman/makanan herbal. Untuk dapat memanfaatkan tanaman tersebut, tentu diperlukan pengolahan terlebih dahulu. Pengolahan diperlukan agar diperoleh hasil olahan tanaman obat yang praktis dan mudah didapat. Salah

satu cara supaya tanaman ini dapat dikonsumsi oleh masyarakat yaitu tanaman bisa diolah menjadi minuman fungsional. Minuman fungsional merupakan minuman yang memiliki efek positif terhadap kesehatan. Minuman fungsional dapat berupa minuman cair, teh dan minuman serbuk.

Upaya yang dapat dilakukan agar daun salam dapat menjadi minuman herbal ataupun minuman fungsional yaitu pengolahan daun salam menjadi teh. Teh merupakan minuman non alkohol yang berasal dari pucuk teh (*Camellia sinensis*), dengan kandungan polifenolnya yang terkenal. Di Indonesia teh telah lama dikenal dan telah memasyarakat. Minuman jenis ini digemari karena harganya relatif murah, mudah didapat serta menyegarkan. Selain sebagai minuman yang menyegarkan, teh telah lama diyakini memiliki khasiat bagi kesehatan tubuh. Menurut Rohdiana (2015), teh tidak lagi hanya berperan sebagai minuman yang menerbitkan kenikmatan, tapi lebih dari itu, kini popularitas teh kian berkibar sejalan dengan makin banyaknya publikasi yang menyatakan bahwa teh juga mampu meningkatkan kesehatan seseorang.

Dalam pengolahannya teh terbagi atas 4 jenis, yaitu teh hitam, teh hijau, teh putih dan teh oolong (Nazarudin dan Paiman, 1993). Teh hitam adalah jenis teh yang dalam pengolahannya melalui proses fermentasi (oksidasi enzimatis) penuh. Fermentasi ini menggunakan enzim *polyphenol oksidase* yang terdapat didalam daun teh itu sendiri. Aktivitas enzim ini berperan untuk membentuk pigmen teaflavin dan tearubigin (Manik, Rusmarilin, dan Limbong, 2015). Teh hijau merupakan jenis teh yang prinsip pengolahannya adalah inaktivasi enzim untuk mencegah terjadinya oksidasi enzimatis yang merubah polifenol menjadi senyawa oksidasinya (Rohdiana, 2015).

Menurut Sulistyono (2003), pada umumnya pengolahan teh yang dilakukan oleh pabrik-pabrik teh yang ada di Indonesia menggunakan suhu pengeringan yang berkisar antara 50-85⁰C dengan waktu pengeringan ±80-90 menit. Suhu pada saat pengeringan dapat mempengaruhi kandungan kimia yang terdapat dalam daun teh, dapat rusak ataupun berkurang. Maka perlu diketahui suhu pengeringan yang tepat untuk dapat menghasilkan teh dengan mutu yang bagus atau dapat mempertahankan komponen kimia dalam teh tersebut. Pada penelitian ini teh yang akan dibuat merujuk pada proses pengolahan teh hijau, karena pada proses

pengolahan teh hijau tidak diperlukan oksidasi enzimatis, dengan suhu pengeringan yang digunakan adalah 50°C, 60°C, 70°C, 80°C, dan 90°C.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan suhu pengeringan dalam pengolahan teh daun salam terhadap karakteristik teh yang dihasilkan.
2. Mengetahui suhu terbaik dari pengolah teh daun salam terhadap karakteristik teh yang dihasilkan.

1.3 Manfaat penelitian

1. Memberikan nilai tambah pada daun salam dalam pengolahannya menjadi teh daun salam yang bermanfaat.
2. Memberi informasi manfaat dan khasiat dari daun salam.

1.4 Hipotesa Penelitian

H₀ : Perbedaan suhu pengeringan dalam pengolahan teh daun salam tidak berpengaruh terhadap karakteristik teh daun salam.

H₁ : Perbedaan suhu pengeringan dalam pengolahan teh daun salam berpengaruh terhadap karakteristik teh daun salam.

