

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Tumbuhan sudah banyak digunakan oleh manusia sebagai salah satu bahan olahan baik untuk dijadikan makanan maupun minuman yang bermanfaat bagi kebutuhan sehari-hari, dalam pengolahan beberapa tumbuhan ini banyak di temukan tumbuhan yang mengandung nilai kesehatan yang tinggi. Baik tumbuhan tersebut dikonsumsi dalam keadaan mentah maupun telah mengalami serangkaian pengolahan. Salah satu pengolahan yang dilakukan yaitu pembuatan minuman fungsional.

Minuman fungsional adalah minuman yang memiliki nilai gizi atau non gizi yang apabila diminum dapat memberikan pengaruh baik bagi tubuh. Baik berupa kesegaran tubuh, pencegahan dari penyakit yang mungkin masuk ke dalam tubuh, penghambat radikal bebas yang pasti masuk ke dalam tubuh serta jenis minuman ini dapat menunda penuaan. Tumbuhan yang memiliki banyak potensi yang dapat dimanfaatkan sebagai minuman fungsional adalah tumbuhan seperti jahe, kopi, kersen dan lain-lain.

Kersen atau xtalok (*Muntingia calabura*, L) adalah nama sejenis pohon dimana buahnya kecil dan manis. Pohon xkersen ini mudah dijumpai di Indonesia terutama di sekitar jalanan kering baik itu di pedesaan dan perkotaan. Tanaman ini memiliki tinggi sampai 12 meter namun pada umumnya tinggi tanaman kersen berkisar 1-5 meter. Ranting yang panjang dan dedaunan yang lumayan lebat membuat tanaman ini sering dijadikan sebagai pohon peneduh saat matahari terik dan hujan datang. (Anonymous, 2013).

Tanaman kersen memiliki buah kecil berwarna merah apabila sudah matang dan memiliki rasa manis yang tinggi serta biji- biji kecil seperti pasir di dalamnya, kemudian daun berbentuk bulat telur sepanjang antara 2,5 cm dan 15 cm, lebar antara 1 cm dan 6,5 cm, dengan tepi daun bergerigi, ujung runcing, dan struktur berseling. Warna daun hijau muda dengan bulu rapat pada bagian bawah daun. Buahnya biasa dikonsumsi dalam bentuk segar atau setelah di petik dari pohon.

Buah kersen memiliki khasiat yang luar biasa dalam mengobati beberapa jenis penyakit termasuk asam urat dan hal ini telah di ketahui oleh masyarakat Jawa Tengah pada umumnya. Selain buahnya, ternyata daun tanaman kersen juga memiliki khasiat, yaitu kelompok senyawa lignan antara lain flavonoid, tannin, triterpene, saponin, dan polifenol yang menunjukkan aktivitas antioksidatif yang dapat dimanfaatkan sebagai antioksidan alami apabila dikonsumsi (Zakaria, 2007).

Antioksidan yang banyak dan berguna pada daun kersen ini dapat melindungi tubuh dari radikal bebas yang terserap oleh tubuh saat beraktifitas sehari-hari. Selama ini pemanfaatan daun kersen masih sangat jarang ditemukan terutama di daerah Sumatera Barat berbeda halnya dengan masyarakat Jawa Tengah yang biasa merebus daunnya dan menjadi salah satu minuman tradisional. Karena rasa air rebusannya yang masih kurang bisa diterima oleh masyarakat dibutuhkanlah inovasi dalam pengolahan daun kersen baik pengolahan seperti daun teh, sehingga dapat di konsumsi seperti halnya minuman teh dalam kehidupan sehari-hari.

Menurut Muchtadi dan Sugiono (2010) daun teh di Indonesia dikenal 2 macam pengolahan teh yaitu pengolahan teh hitam dan pengolahan teh hijau. Pengolahan teh hitam dilakukan oleh perkebunan-perkebunan besar, sedangkan untuk pengolahan teh hijau dilakukan oleh perkebunan-perkebunan rakyat. Di samping teh hitam dan teh hijau dikenal dengan pengolahan teh "Oolong". Pengolahan teh hitam dilakukan melalui proses enzimatis penuh dalam prosesnya, teh hijau tanpa ada proses enzimatis untuk mendapatkannya, sedangkan untuk pengolahan teh oolong melalui proses semi-enzimatis.

Proses pengolahan teh hijau yaitu dengan melayukan daun teh dengan cara menjemurnya beberapa jam diatas tampan sampai daun menjadi layu, selanjutnya dilakukan proses penggulungan dengan cara menggilas daun teh diatas tampan menggunakan tangan sampai sebagian besar cairan sel terperas keluar. Lalu dikeringkan sampai kadar airnya cukup rendah.

Selain daun kersen, tanaman yang jumlahnya melimpah di Indonesia dan juga mengandung antioksidan yang cukup tinggi yaitu tanaman kayumanis. *Cassiavera* merupakan nama dagang dari kulit batang tanaman kayu manis (*Cinnamomum burmanni*) yang telah dikeringkan. Kulit, batang maupun daun

tanaman kayu manis mengandung minyak atsiri, flavonoid, polifenol, tanin, kalsium oksalat, eugenol, *safrole*, dan *cynnamaldehyde*. *Cassiavera* ini memiliki sifat kimia yang sama dengan tanaman kayu manis karena merupakan produk lanjutannya (Suwarto, 2014; Tasia dan Widyaningsih, 2014).

*Cassiavera* adalah salah satu rempah-rempah yang sering digunakan oleh kalangan masyarakat sebagai pemberi rasa ataupun aroma dari beberapa jenis makanan ataupun minuman olahan. Kandungan antioksidan dalam *cassiavera* dapat digunakan untuk menangkal radikal bebas yang masuk kedalam tubuh. Salah satu penggunaan kayumanis ini dicampur kedalam olahan minuman seperti teh. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan aroma dan rasa khas saat mengkonsumsinya. Pengolahan teh dengan bahan dasar daun kersen dicampur dengan *cassiavera* diharapkan akan memberi aroma dan rasa khas sehingga dapat di konsumsi dan dinikmati kalangan masyarakat.

Sehubungan dengan hal tersebut perlu dilakukan penelitian mengenai : **“Pengaruh Tingkat Penambahan Bubuk Cassiavera pada Teh Herbal Daun Kersen Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Teh Herbal”**. Untuk mengkaji kemungkinan daun kersen dijadikan salah satu minuman fungsional yang dapat dimanfaatkan untuk menekan radikal bebas yang ada pada tubuh manusia setelah melakukan beragam aktifitas sehari-hari.

## 1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh tingkat penambahan bubuk *cassiavera* pada teh herbal daun kersen terhadap sifat fisikokimia dan sensori teh herbal.
2. Mengetahui kandungan teh herbal daun kersen yang dapat dimanfaatkan untuk kesehatan.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah mendapatkan minuman fungsional daun kersen dengan rasa dan aroma khas *cassiavera*.