

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan bahan minuman yang sangat bermanfaat, terbuat dari pucuk tanaman teh (*Camelia sinensis* L) melalui proses pengolahan tertentu. Minuman teh dapat menimbulkan rasa segar, dapat memulihkan kesehatan badan dan terbukti tidak menimbulkan dampak negatif. Teh mempunyai karakter mutu dan aktivitas biologis yang sangat potensial sebagai agen penyedia kesehatan, sehingga masyarakat di dunia memposisikan teh sebagai minuman kedua setelah air putih (Rohdiana, 2015).

Menurut Djoehana (2000) teh digolongkan dalam tiga kelompok besar yakni teh tanpa oksidasi enzimatis (teh hijau), semi oksidasi enzimatis (teh oolong), dan teh oksidasi enzimatis (Hitam). Teh hijau, prinsip pengolahannya adalah inaktivasi enzim polifenol oksidase untuk mencegah terjadinya reaksi oksidasi enzimatis yang mengubah polifenol menjadi senyawa oksidasinya berupa teafavin dan tearubigin. Pada proses pengolahan teh oolong, daun sesegera mungkin dilayukan dengan memanfaatkan panas dari sinar matahari sambil digulung halus secara manual menggunakan tangan ataupun menggunakan mesin. Tujuan penggulungan halus ini adalah untuk mengoksidasi sebagian polifenol yang terdapat dalam daun teh. Proses pengolahan teh oolong sama dengan proses pengolahan teh hitam, namun proses fermentasinya hanya sebagian yaitu 40-60% dan perubahan berlangsung setengah sempurna sehingga masih mengandung tannin dan turunannya. Pada pengolahan teh hitam dilakukan pelayuan 12-18 jam dan diikuti dengan proses pengilingan untuk mengeluarkan cairan sel semaksimal mungkin. Dilakukan proses oksidasi enzimatis hingga warna teh menjadi hitam secara keseluruhan. Pengerinan yaitu proses pengolahan yang bertujuan untuk menghentikan proses oksidasi enzimatis dan menurunkan kadar air teh. Teh wangi merupakan teh hijau yang dicampurkan dengan bahan pewangi seperti bunga melati atau culan dan daun gambir. Prinsip pengolahan teh wangi yang utama adalah pada proses penyerapan (absorpsi) aroma bunga kedalam teh hijau secara maksimal, agar hasil yang diperoleh bermutu tinggi (Rohdiana, 2015).

Penentuan kualitas teh yang dihasilkan dapat dilihat dari proses pengolahan yang dilakukan. Proses pengolahan dengan metode yang berbeda dapat mempengaruhi karakteristik teh. Proses pengolahan teh dengan oksidasi enzimatis (teh oolong dan teh hitam) mengakibatkan terjadinya perombakan senyawa-senyawa tertentu. Katekin akan teroksidasi menjadi tearubigin, dapat memberikan warna merah kecoklatan pada teh dan teaflavin dapat memberikan rasa segar. Proses pengolahan teh tanpa oksidasi enzimatis (teh hijau dan teh wangi) dapat mempertahankan antioksidan dan polifenol dari teh yang dihasilkan (Djoehana, 2002).

Teh yang dikonsumsi bukan dari tanaman teh saja, tapi bisa berasal dari kombinasi daun kering, biji, kayu, buah, bunga dan daun tanaman lain yang memiliki manfaat, disebut dengan teh herbal. Teh herbal memiliki khasiat dalam membantu pengobatan suatu penyakit atau sebagai penyegar. Teh tersebut dikonsumsi dengan cara diseduh layaknya teh biasa. Daun binahong merupakan salah satu tanaman yang berpotensi untuk dijadikan teh herbal.

Tanaman binahong (*Anredera cordifolia*, (Ten.) Steenis) merupakan tanaman merambat, berbatang kecil, memiliki rhizoma yang kuat serta memiliki daun yang relatif tidak besar. Tanaman ini berasal dari dataran cina dengan nama asalnya *Dheng shan chi*, di Inggris disebut *Madeira vine*. Sinonim *Boussingaulatia gracilis* Miers. *Boussingaultia basselloides*. Tanaman binahong termasuk dalam famili *Bacellaceae* merupakan salah satu tanaman obat yang mempunyai potensi besar. Tanaman ini menyebar ke Asia Tenggara. Di Indonesia tanaman ini dikenal sebagai gondola yang sering digunakan sebagai gapura yang melingkar diatas jalan taman (Manoi, 2009).

Tanaman binahong merupakan salah satu tanaman obat yang berpotensi untuk dikembangkan karena hampir semua bagian dari tanaman binahong seperti umbi, batang, dan daun dapat digunakan dalam terap herbal (Eriadi, 2015). Bagian tanaman yang paling sering digunakan atau dimanfaatkan untuk kesehatan atau sebagai obat adalah bagian daun. Berdasarkan hasil penelitian senyawa metabolit sekunder yang terdapat dalam daun binahong antara lain steroid, alkaloid, flavonoid, saponin, polifenol dan tannin (Hagerman, 2012). Daun

binahong diketahui berpotensi sebagai antioksidan karena salah satunya mengandung flavonoid (Widya, 2013).

Daun binahong dapat dimanfaatkan untuk mencegah dan menghambat pertumbuhan sel kanker, sebagai obat sariawan kronis, mengobati dan mempercepat proses penyembuhan pada luka berdarah, melancarkan pencernaan, obat wasir, menghentikan pendarahan, mengatasi tekanan darah rendah, mencegah stroke, asam urat, sakit pingang, luka bekas operasi, maag, tifus, disentri, sesak nafas, obat diabetes, diare, geger otak, gagal ginjal, kanker ginjal dan radang ginjal (Manoi, 2009).

Meskipun daun binahong memiliki kaya manfaat, namun pemanfaatannya belum maksimal. Kebanyakan selama ini masyarakat mengolah daun binahong dengan cara merebusnya menggunakan air, meremas daun binahong menggunakan tangan dengan menambahkan air yang sudah dimasak sebelumnya, atau menyajikan air daun binahong yang dibuat dengan cara memblender daun tersebut kemudian menyaringnya. Pengolahan yang demikian merupakan cara yang kurang efektif karena melalui cara penyajian yang membutuhkan waktu yang lama. Oleh karena itu perlu dilakukan pengolahan daun binahong menjadi teh sehingga dapat dikonsumsi dengan cara yang praktis yaitu dengan diseduh. Daun binahong yang digunakan adalah daun binahong yang segar, bersih dan terbebas dari ulat, mempunyai warna hijau merata dan memiliki ukuran yang seragam.

Penentuan kualitas teh yang dihasilkan dapat dilihat dari proses pengolahan yang dilakukan. Proses pengolahan daun binahong menjadi teh dilakukan dengan menggunakan empat metode, antara lain metode pengolahan teh hijau, metode pengolahan teh hitam, metode pengolahan teh olong dan metode pengolahan teh wangi yang berdasarkan pengolahan pada daun teh (*Camelia sinensis*, L). Pada penelitian ini akan diolah daun binahong dengan menggunakan metode-metode tersebut sehingga dapat diketahui karakteristik teh daun binahong yang dihasilkan. Dengan demikian penulis melakukan penelitian dengan judul “***Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Karakteristik Teh Daun Binahong (Anredera cordifolia, (Ten) Steenis)***”

1.2 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui karakteristik teh daun binahong yang dihasilkan dengan proses pengolahan yang berbeda.

1.3 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang metode pengolahan teh daun binahong yang bermutu tinggi dengan metode yang dilakukan.

