

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Akhir-akhir ini semakin banyak penyakit mematikan yang menimpa masyarakat dunia, seperti kanker, diabetes, jantung koroner dan penyakit lainnya. Pada saat ini, orang-orang telah banyak beralih untuk menggunakan obat-obatan dari tanaman herbal guna meningkatkan kesehatan tubuh mereka, karena kandungan fitokimia yang terdapat dalam tanaman tersebut diyakini memiliki khasiat yang baik bagi tubuh manusia. Selain itu, efek samping yang ditimbulkan dari obat herbal ini juga lebih sedikit.

Minuman herbal yaitu minuman yang berasal dari bahan alami yang bermanfaat bagi tubuh. Minuman herbal biasanya dibuat dari rempah-rempah atau bagian dari tanaman, seperti akar, batang, daun, bunga, atau buah. Minuman herbal dipercaya memiliki khasiat yang bermanfaat untuk penyembuhan penyakit. Khasiat tersebut berasal dari beberapa bahan aktif yang terkandung dalam tanaman.

Indonesia sejak dahulu sudah dikenal memiliki kekayaan keanekaragaman hayati. Tanaman obat herbal di Indonesia sangat banyak jumlahnya, salah satunya adalah tanaman salam. Tanaman ini paling banyak dimanfaatkan adalah daunnya sebagai bahan bumbu dapur oleh masyarakat Indonesia. Tanaman salam saat ini juga telah dikonsumsi masyarakat sebagai bahan minuman herbal, diantaranya bagian daun yang sering dijadikan teh herbal. Diperlukan pengolahan yang baik untuk menjaga khasiat daun salam tersebut.

Tanaman salam sering dijumpai di sekitar perkarangan rumah warga, mereka banyak menanam tumbuhan ini sebagai persediaan rempah dalam masakan dengan tujuan memberikan aroma yang khas dalam masakan namun tidak memberikan aroma yang keras. Tanaman salam sebagai tanaman obat asli Indonesia ada juga digunakan oleh masyarakat dalam bentuk minuman untuk menurunkan kolesterol, kencing manis, hipertensi, gastritis, dan diare. Daun salam diketahui mengandung alkaloid, flavonoid, selenium, saponin, tanin, vitamin A, dan vitamin E yang berfungsi sebagai antioksidan (Riansari, 2008). Daun salam saat ini banyak digunakan dalam bidang kesehatan dan medis.

Oleh 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 (Purwati, 2004). Daun salam apabila diremas-remas dapat menghasilkan minyak atsiri yang memiliki aroma harum. Kulit batang, akar dan daun dapat digunakan sebagai obat gatal-gatal, kayunya untuk bahan bangunan (Sembiring, Winarti, dan Baringbing, 2008).

Teh herbal dapat diolah seperti pengolahan teh biasanya, seperti dengan cara pengolahan teh hitam, teh hijau ataupun teh olong. Dalam penelitian ini dilakukan pengolahan teh herbal seperti pengolahan teh hijau. Pengolahan dengan cara ini dipilih karena teh hijau merupakan teh yang diolah tanpa melalui proses oksidasi enzimatis sehingga dapat mempertahankan kandungan bioaktif yang bersifat sebagai antioksidan didalam teh hijau tersebut.

Minuman teh herbal dari daun salam memiliki aroma harum, cita rasa yang hambar dan sedikit kelat, karena itu diperlukan penambahan bahan lain agar cita rasanya lebih baik. *Cassiavera* atau kulit kering kayu manis merupakan salah satu bahan yang dapat meningkatkan cita rasa dari minuman teh herbal, karena memiliki cita rasa agak pedas, sedikit manis dan wangi.

Kulit batang maupun daun tanaman kayu manis mengandung minyak atsiri, flavonoid, polifenol, tanin, kalsium oksalat, eugenol, *safrrole*, dan *cynnamaldehyde*. *Cassiavera* merupakan nama dagang dari kulit batang tanaman kayu manis (*Cinnamomum burmanni*) yang telah dikeringkan. *Cassiavera* ini memiliki sifat kimia yang sama dengan tanaman kayu manis karena merupakan produk lanjutannya (Suwanto, 2014; Tasia dan Widyaningsih, 2014). Penambahan *cassiavera* pada teh herbal daun salam ini diharapkan dapat meningkatkan citarasa dari minuman tersebut, sehingga lebih enak untuk dikonsumsi.

Antioksidan merupakan senyawa yang mampu memperlambat atau mencegah proses oksidasi. Antioksidan juga didefinisikan sebagai senyawa yang melindungi sel dari efek bahaya radikal bebas oksigen reaktif. Jika berkaitan dengan penyakit, radikal bebas ini dapat berasal dari metabolisme tubuh maupun faktor eksternal lainnya (Trilaksani, 2003).

Pada penelitian pendahuluan sebelumnya yang telah dilakukan, membuat minuman teh herbal daun salam dengan penambahan bubuk *cassiavera* sebanyak 2%, 4%, 6%, dan 8% dimana dengan penambahan bubuk *cassiavera* sebesar 8%

menghasilkan penilaian rasa minuman terbaik. Untuk itu penulis bermaksud membuat minuman teh herbal daun salam dengan penambahan bubuk *cassiavera* lebih banyak dari penelitian pendahuluan dan mengetahui jumlah penambahan lain yang lebih baik lagi.

Berdasarkan uraian sebelumnya, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan *Cassiavera* Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Salam (*Syzygium polyanthum*)”**

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk *cassiavera* terhadap cita rasa, sifat fisik dan kimia minuman teh herbal daun salam.
2. Mengetahui jumlah penambahan bubuk *cassiavera* yang tepat sehingga diperoleh teh herbal daun salam dengan tingkat penerimaan panelis terbaik.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Peningkatan produk olahan dari daun salam dan *cassiavera*.
2. Peningkatan nilai ekonomis dari daun salam dan *cassiavera*.

1.4 Hipotesa Penelitian

H_0 : Penambahan bubuk *cassiavera* tidak berpengaruh terhadap sifat fisik dan kimia, aktivitas antioksidan dan uji sensoris teh herbal daun salam.

H_1 : Penambahan bubuk *cassiavera* berpengaruh terhadap sifat fisik dan kimia, aktivitas antioksidan dan uji sensoris teh herbal daun salam.