

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kayu manis merupakan tanaman jenis rempah-rempah yang termasuk salah satu komoditas ekspor Indonesia. Indonesia memasok 45% produksi kayu manis dunia. Tanaman ini banyak ditanam di perkebunan daerah Sumatera Barat, menjadi sumber ekonomi masyarakat. Provinsi Sumatera Barat berperan sebagai produsen dan eksportir kulit kayu manis kering (*cassiavera*) jenis *Cinnamomum burmannii*. Negara tujuan ekspor kayu manis meliputi Amerika Serikat (46%), Belanda (11%), Jerman (4%), Singapura (4%) (Ditjenbun, 2013). Volume ekspornya dari Sumatera Barat mencapai 2.397 ton dan mendominasi hasil pertanian lainnya (BPS 2014).

Bagian tanaman kayu manis yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat adalah kulit batangnya sebagai bahan rempah, sedangkan daun kayu manis saat ini belum dimanfaatkan secara optimal. Daun kayu manis mengandung senyawa kimia yang baik untuk kesehatan. Hasil uji fitokimia ekstrak daun kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) mengandung flavonoid, tanin, saponin, fenolik, alkaloid, steroid, dan glikosida (Safratilofa, 2016). Senyawa alkaloid bersifat memberikan efek segar bagi tubuh. Senyawa polifenol dominan pada daun kayu manis adalah *trans-sinmaldehid* yang berkhasiat menurunkan kadar gula darah (Dasril, 2016) dan menurunkan kadar lemak tubuh (Rolin, Setiawati, dan Jusadi, 2015). Kandungan minyak atsiri dan zat aktif daun kayu manis seperti polifenol, flavonoid, saponin, dan tanin daun kayu manis berperan sebagai antibakteri yang menghambat pertumbuhan mikroba patogen seperti *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* (Angelica, 2013). Zat aktif yang terkandung dalam daun kayu manis juga berperan sebagai antioksidan. Hasil pengukuran IC 50 menunjukkan ekstrak daun kayu manis memiliki antioksidan yang bersifat aktif yaitu 94 ppm (Lateif, Tafzi, dan Saputra, 2013).

Khasiat daun kayu manis lainnya yaitu sebagai obat pelega perut kembung dengan sifat peluruh angin (*carminative*), membangkitkan selera atau menguatkan lambung (*istomachica*) (Rismunandar dan Paimin, 2001). Daun kayu manis memiliki kandungan fitokimia yang sama dengan daun teh (*Camellia*

*sinensis*) seperti alkaloid, tanin, flavonoid (Balitri, 2013), sehingga daun kayu manis berpotensi dimanfaatkan dengan pengolahan menjadi teh herbal sebagai minuman fungsional untuk kesehatan tubuh.

Teh dapat dikelompokkan menjadi 2 golongan, yaitu teh non-herbal dan teh herbal. Teh non herbal merupakan minuman bermanfaat yang digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan, yang terbuat dari pucuk tanaman teh (*Camellia sinensis*) melalui proses pengolahan tertentu. Teh ini memiliki aroma dan rasa yang khas serta dapat menimbulkan rasa segar, memulihkan kesehatan, dan terbukti tidak menimbulkan dampak negatif. Sifat menyegarkan seduhan teh berasal dari senyawa alkaloid yang terkandung dalam teh (Balitri,2013). Teh ini dikelompokkan berdasarkan cara pengolahannya menjadi tiga metode, yaitu teh dengan proses oksidasi enzimatik (teh hitam), teh semi oksidasi enzimatik (teh oolong) dan teh tanpa proses oksidasi enzimatik (teh hijau dan teh putih) (Kementrian Pertanian, 2017)

Teh herbal merupakan hasil pengolahan dari bunga, kulit, biji, daun, dan akar berbagai tanaman selain tanaman *Camellia sinensis*. Teh herbal memiliki khasiat dalam membantu pengobatan suatu penyakit atau sebagai minuman penyegar tubuh (Winarsi, 2007). Teh herbal semakin dikenal oleh masyarakat sehingga banyak bermunculan teh herbal dengan berbagai merek dan komposisi bahan yang berbeda. Hal ini dikarenakan kandungan antioksidan dan pengaplikasiannya dalam bidang kesehatan semakin berkembang (Palupi dan Widyaningsih, 2015)

Pembuatan teh herbal daun kayu manis bertujuan memberikan kemudahan kepada konsumen, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai minuman kesehatan oleh masyarakat. Metode pengolahan teh herbal pada umumnya merujuk pada pengolahan teh hijau *Camellia sinensis*. Teh hijau merupakan teh yang memiliki aktivitas kesehatan paling baik karena pada proses pengolahannya dilakukan tahap pelayuan untuk menginaktivasi enzim polifenol oksidase sehingga komponen bioaktif yang bersifat sebagai antioksidan dapat dipertahankan (Kementrian Pertanian, 2017). Inaktivasi enzim menyebabkan hasil seduhan teh berwarna hijau cerah yang menjadi ciri khas dari teh hijau dan disukai konsumen. Pengolahan teh hijau membutuhkan waktu yang lebih singkat dan proses yang

lebih sederhana untuk mempertahankan antioksidan alami yang terkandung didalamnya.

Tahap pengolahan teh lainnya adalah pengeringan. Pengeringan bertujuan mengurangi kadar air yang terkandung dalam bahan sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroba dan menghentikan proses oksidasi enzimatis. Suhu pengeringan sangat berpengaruh terhadap mutu teh herbal yang dihasilkan. Pengeringan menyebabkan kandungan kimia teh herbal dapat berkurang bahkan rusak. Suhu yang terlalu tinggi dapat menurunkan aktivitas antioksidan teh herbal (Yamin, Ayu, dan Hamzah, 2017). Suhu pengeringan yang terlalu rendah menyebabkan adanya sisa enzim yang masih aktif dan daya penguapan yang rendah sehingga mengakibatkan timbulnya reaksi oksidasi enzimatis dan waktu pengeringan yang tidak efisien (Ayuningtyastuty, 2009).

Kandungan fitokimia dan minyak atsiri daun kayu manis (*Cinnamaldehyde*) berperan sebagai antioksidan. Aktivitas antioksidan akan menurun pada suhu tinggi dan waktu pengeringan yang lama (Yamin *et al*, 2017). Beberapa penelitian pembuatan teh herbal didapatkan suhu optimum yang berbeda-beda untuk menghasilkan teh dengan mutu terbaik. Pengeringan daun seledri dengan suhu 60°C selama 150 menit menghasilkan teh herbal dengan mutu terbaik (Liliana, 2008). Pengeringan daun kedondong dengan suhu 70°C selama 180 menit menghasilkan teh herbal dengan mutu terbaik (Febrian, 2015). Selanjutnya, penelitian teh herbal daun salam dengan suhu pengeringan 80°C selama 155 menit menghasilkan teh herbal dengan mutu terbaik (Dewi, 2018)

Hal ini membuktikan bahwa suhu pengeringan berpengaruh terhadap mutu teh yang dihasilkan. Mutu teh herbal meliputi sifat fisik, komponen kimia dan hasil uji organoleptik. Suhu pengeringan yang tepat untuk menghasilkan teh herbal dengan mutu yang baik perlu diketahui sehingga dapat mempertahankan komponen kimia yang terkandung dalam teh herbal dan dapat diterima oleh konsumen berdasarkan uji organoleptik.

Berdasarkan uraian di atas, penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Komponen Kimia dan Organoleptik Teh Herbal yang Dihasilkan “**

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui perbedaan suhu pengeringan daun kayu manis terhadap komponen kimia dan uji organoleptik teh herbal yang dihasilkan.
2. Mendapatkan suhu pengeringan yang tepat pada pengolahan teh herbal daun kayu manis dalam menghasilkan teh herbal dengan komponen kimia dan uji organoleptik terbaik

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Meningkatkan pemanfaatan daun kayu manis menjadi minuman fungsional yang memberikan efek kesehatan bagi masyarakat
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang suhu yang tepat dalam pengolahan teh herbal daun kayu manis dalam menghasilkan komponen kimia dan organoleptik yang baik

