

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki perkebunan teh yang cukup luas. Tanaman teh yang tumbuh di Indonesia ini, sebagian besar merupakan varietas *Asamica* yang berasal dari India. Teh varietas *Asamica* memiliki kelebihan dalam hal kandungan katekinnya (zat bioaktif utama dalam teh) yang lebih besar. Oleh karena itu, teh varietas *Asamica* ini sangat potensial untuk dikembangkan menjadi produk olahan pangan/minuman (pangan fungsional) dan farmasi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan (Hartoyo, 2003).

Komoditas teh dihasilkan dari pucuk daun tanaman teh (*Camelia sinensis*) melalui proses pengolahan tertentu. Menurut Hartoyo (2003), teh dibagi menjadi teh hijau, teh hitam dan teh wangi. Teh hijau dibuat dengan cara menginaktivasi enzim oksidase/fenolase yang ada dalam pucuk daun teh segar, dengan cara pemanasan atau pelayuan menggunakan uap panas, sehingga oksidasi enzimatik terhadap katekin dapat dicegah.

Teh hijau yang digunakan adalah mutu teh hijau yang ada berdasarkan SP-60-1977. Mutu tersebut adalah sebagai berikut : mutu I (Peko) yaitu bentuk daun tergulung kecil dengan warna hijau sampai kehitaman, aromanya wangi dan tidak apek, tidak ada benda asing (kotoran), dan kadar air maksimum 10%, mutu II (Jikeng), yaitu bentuk daun tidak tergulung melebar, warnanya hijau kekuning-kuningan sampai kehitam-hitaman, aromanya kurang wangi dan tidak apek. Tidak ada benda asing, dan kadar air maksimum 10%, mutu III (Bubuk) yaitu bentuk daun seperti bubuk dengan potongan-potongan datar, warnanya hijau kehitam-hitaman, aromanya kurang wangi dan tidak apek, tidak ada benda asing, dan kadar air maksimum 10% dan mutu IV (Tulang) yaitu sebagian besar berupa tulang daun warnanya hijau kehitam-hitaman, aromanya kurang wangi dan tidak apek, tidak ada benda asing, dan kadar air maksimum 10% (Panuju, 2009).

Katekin dalam teh berperan sebagai antioksidan. Kadar katekin menurun hingga 24% jika dipanaskan pada suhu 98°C selama 20 menit. Saat dipanaskan dalam autoclave pada suhu 120°C kadar katekin menurun 20%. Katekin bisa menurun hingga 50% jika

dipanaskan selama 2 jam (Anonymous, 2006^b cit Hukmah, 2007). Untuk bahan pewangi yang ditambahkan pada teh sebaiknya yang mengandung polifenol atau zat antioksidan, karena dapat menggantikan antioksidan yang hilang pada teh. Salah satunya adalah vanili (*Vanilla planifolia*). Aktivitas antioksidan yang berasal dari makanan di dalam tubuh, sangat tergantung pada ketersediaan hayatinya. Vanili merupakan bahan pangan yang mengandung senyawa antioksidan non-gizi yang tidak dikategorikan sebagai zat gizi, tetapi mempunyai aktivitas antioksidan. Aktivitas antioksidan pada vanili tersebut adalah vanilin (Anonim, 2013).

Vanili (*Vanilla planifolia*) adalah tanaman penghasil bubuk vanili yang mengandung vanilin dan bisa dijadikan pengharum makanan dan minuman. Untuk konsumsi langsung dari rumah tangga umumnya dalam bentuk bubuk. Penggunaannya langsung dicampurkan ke dalam bahan makanan atau minuman (Tim Karya Tani Mandiri, 2010).

Vanili yang dicampurkan ke dalam bahan makanan atau minuman adalah vanili yang telah mengalami proses kering. Syarat khusus vanili kering tergantung pada pembagian mutu vanili itu sendiri. Karakteristik vanili untuk mutu I kadar airnya maksimal 38% dan kadar vanilinya minimal 2,25%, mutu II kadar airnya maksimal 30% dan kadar vanilinya minimal 1,50%, dan mutu III kadar airnya maksimal 25% dan kadar vanilinya minimal 1,00% (Tim Karya Tani Mandiri, 2010).

Penambahan bubuk vanili pada teh hijau dapat memberikan khasiat yang baik bagi kesehatan, sehingga apabila keduanya dipadukan, akan memberikan manfaat yang jauh lebih besar. Kebaikan teh hijau dipadukan dengan aroma khas vanili dapat memberikan kesegaran yang berbeda bagi penikmat teh.

Pemilihan bubuk vanili sebagai bahan campuran serbuk instan teh hijau disebabkan sifat vanili yang dapat mempertahankan aroma vanilin dalam jangka waktu lama. Kemudian vanili dalam bentuk bubuk memiliki umur simpan lama, bentuk sangat praktis sehingga penyimpanan lebih hemat tempat, siap pakai dan penggunaannya lebih luas. Berdasarkan hal tersebut peneliti memberikan perlakuan penambahan bubuk vanili (*Vanilla planifolia*) sebanyak 2%, 4%, 6%, 8% dan 10% untuk mendapatkan produk serbuk minuman teh hijau bercita rasa terbaik.

Dari uraian di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Bubuk Vanili (*Vanilla planifolia*) terhadap Sifat Fisika-Kimia dan Organoleptik Serbuk Instan Teh Hijau yang dihasilkan”**.

1.2 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk vanili pada serbuk instan teh hijau yang dihasilkan dan yang paling disukai panelis dari segi organoleptik serta mendapatkan formulasi bubuk vanili terbaik pada serbuk instan teh hijau yang dihasilkan.

1.3 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah menghasilkan formulasi serbuk instan teh hijau bercita rasa vanili yang dapat dibuat sebagai variasi minuman teh yang berkhasiat bagi kesehatan.

1.4 Hipotesa

H_0 : Penambahan bubuk vanili pada serbuk instan teh hijau tidak berpengaruh terhadap mutu serbuk instan teh hijau yang dihasilkan

H_1 : Penambahan bubuk vanili pada serbuk instan teh hijau berpengaruh terhadap mutu serbuk instan teh hijau yang dihasilkan

