

I. PENDAHULUAN

Teh merupakan salah satu jenis tanaman yang tumbuh subur di tanah air kita, terutama di daerah-daerah yang berhawa dingin. Pada umumnya masyarakat kita terbiasa minum teh. Selama ini teh yang kita minum berasal dari daun teh (Semeru, 1995).

Teh merupakan minuman yang paling banyak dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat karena selain ekonomis, teh juga dianggap dapat memberikan manfaat bagi kesehatan. Senyawa-senyawa yang berperan bagi kesehatan tubuh antara lain tanin, katekin, dan kafein (Suryaningrum, 2007).

Aneka produk olahan dari bahan baku teh banyak dijumpai di pasaran dalam bentuk yang siap minum seperti teh kotak, teh botol dan lain-lain. Diantara produk tersebut, teh celup merupakan suatu produk yang sudah dikenal dan sangat digemari oleh masyarakat karena penggunaannya sangat praktis (Suryaningrum 2007). Perilaku konsumen merupakan bagian dari manajemen pemasaran yang berhubungan dengan masyarakat sebagai sasaran pasar, dimana konsumen lebih menyukai teh celup dari pada teh seduh karena membutuhkan waktu lama untuk menyeduhnya. Selain itu, teh celup juga tidak meninggalkan ampas saat penyeduhan (Paramita, 2010)

Teh celup merupakan bubuk teh yang dibungkus kertas berpori-pori halus dan tahan panas. Penggunaan teh celup sangat mudah karena konsumen hanya tinggal mencelupkan teh yang telah dikemas tersebut ke dalam air panas sampai warna air berubah. Selain itu, seringkali konsumen berlama-lama mencelupkan teh celupnya ke

dalam air panas dengan asumsi bahwa semakin lama kantong teh celup dicelupkan dalam air panas maka semakin banyak khasiat teh tertinggal dalam minuman. Tetapi tidak demikian karena menurut Fulder (2004), waktu penyeduhan yang lebih lama (4-8 menit) harus diwaspadai adanya bahan kimia dalam kantong teh celup. Zat pemutih kertas yang disebut klorin yang terdapat pada teh celup tepatnya pada kantong teh celup juga akan terlarut.

Dampak dari teh celup yang mengandung klorin untuk kesehatan baru akan muncul 15 hingga 20 tahun kemudian, khususnya bila kita mengonsumsi teh celup dengan lama waktu seduhan yang salah secara terus menerus. Gangguan kesehatan yang dapat ditimbulkan akibat mengonsumsi teh celup yang mengandung klorin dalam jangka panjang menyebabkan penyakit pada paru-paru seperti pneumonitis, sesak nafas, emphisema dan bronkitis (Tirthawidhi, 2011).

Menurut peraturan Menteri Kesehatan RI No.772/Menkes/Per/XI/1998 tentang Bahan Tambahan Pangan, klorin tidak tercatat sebagai salah satu Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang diizinkan penggunaannya dalam makanan. Oleh karena itu, terdapatnya zat klorin pada bungkus teh celup merupakan suatu masalah yang harus diperhatikan agar tidak membahayakan bagi kesehatan.

Khasiat dan dampak berbahaya teh tergantung pada cara menyeduh teh. Semakin lama teh direndam, maka semakin banyak senyawa kimia yang akan terlarut. Dari hasil penelitian Silaban (2013), ternyata kadar klorin akan meningkat seiring dengan meningkatnya suhu perendaman teh. Penelitian tersebut dilakukan

dengan menggunakan spektrofotometri visible. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ini dengan analisis metode dan parameter yang berbeda.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi ada atau tidaknya klorin dalam kantong teh celup, mengetahui kadar klorin yang terdapat dalam kantong teh celup serta mengetahui hubungan kadar klorin dalam kantong teh celup dan menghubungkan dengan lama penyeduhan.

Sehingga diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi dan pengetahuan kepada pembaca khususnya konsumen tentang bahaya klorin, mengetahui kadar klorin pada teh celup dalam tiap waktu penyeduhan dan mengetahui lama pencelupan teh yang ideal.

