

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan minuman yang sudah banyak dikonsumsi karena dipercaya memiliki banyak manfaat. Teh terbagi menjadi dua jenis, yaitu teh *Camelia sinensis* dan teh herbal. Teh herbal merupakan campuran herbal yang berasal dari berbagai bagian tanaman seperti dari bunga, daun, biji, akar atau kulit buah (Ravikumar, 2014). Teh herbal mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan karena kandungan yang terdapat pada bahan sebagai tanaman obat dan mudah larut dalam air panas ketika penyeduhan (Wahyuningsih, 2011). Salah satu tanaman yang bisa dimanfaatkan sebagai teh herbal adalah daun kopi yang diolah menjadi teh herbal.

Kahwa daun adalah istilah yang sudah melekat bagi orang Minangkabau yaitu minuman yang berasal dari daun kopi. Daun kopi mengandung flavonoid, alkaloid, saponin, kafein dan polifenol (Wulandari, 2014). Teh kahwa daun merupakan minuman herbal yang terbuat dari daun kopi yang diperoleh dari hasil seduhan daun kopi berwarna lebih gelap dari teh *Camellia sinensis*, teh kahwa daun disajikan dengan wadah batok kelapa yang berfungsi sebagai gelas dan diletakkan diatas tatakan dari bambu. Teh kahwa daun ini minuman herbal yang memiliki aroma, rasa dan penampilan yang hampir sama dengan kopi. Teh kahwa daun dianggap sebagai minuman sehat dengan rasa yang nikmat serta potensinya dalam pencegahan penyakit degenerative (Novita et al., 2018).

Proses pengeringan daun kopi menjadi teh kahwa daun dapat dilakukan dengan menggunakan metode pengeringan tradisional atau modern. Pengeringan secara tradisional dapat dilakukan dengan cara mengapit daun pada dua stik panjang berukuran 180 cm yang terbuat dari bambu. Setelah dilakukan pengapitan pada daun kopi, daun diasapi dan diputar 30–40 cm diatas tungku dengan nyala api dalam jangka waktu ± 2 minggu (Novita et al., 2018). Pada metode pengeringan tradisional ini memiliki kelebihan yaitu masih mempertahankan ciri khas dari pembuatan teh kahwa daun tersebut. Namun, pada pengeringan tradisional ini memiliki kekurangan yaitu adanya ketidakseragaman produk, waktu pengeringan yang diperkirakan lebih lama dari metode pengeringan lain, dan

proses menjadikan produk teh kahwa daun terbatas serta tidak terstandar dengan baik (Eviza et al., 2019). Adapun cara lain pengeringan disebut pengeringan secara modern yang dapat digunakan untuk mengeringkan daun kopi yaitu menggunakan *food dehydrator*. Proses pengeringan ini memiliki kelebihan yaitu dapat berlangsung singkat dibanding pengeringan konvensional serta dapat mempertahankan mutu dalam bahan pangan yang dikeringkan (Fatimah, 2006). Namun untuk kekurangannya pada pengeringan modern ini apabila menggunakan suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan kandungan kimia dalam bahan baku rusak (Simajuntak, 2014). Pada penelitian ini dilakukan pembuatan teh kahwa daun menggunakan metode pengeringan modern yaitu menggunakan *food dehydrator* dengan mempertimbangkan waktu dan kelebihan dari metode ini.

Teh kahwa daun menghasilkan minuman berwarna kecoklatan seperti hasil seduhan daun teh *Camellia sinensis*. Saat meminum teh kahwa daun pertama kali akan muncul rasa mirip dengan teh *Camellia sinensis* karena sama berasal dari daun yang dikeringkan kemudian muncul rasa sepat dengan aromanya yang ringan dan warna sedikit lebih jernih dibandingkan seduhan biji kopi (Putra, 2009). Untuk mengurangi rasa sepat dan aroma dari teh kahwa daun dengan membuat variasi dari teh kahwa daun perlu ditambahkan bahan lain salah satunya penambahan daun mint.

Tanaman mint adalah tanaman berasal dari daerah sub tropis dan dikenal dengan nama latinnya yaitu *Mentha piperita* L termasuk dalam keluarga *Lamiaceae*. Tanaman mint merupakan penghasil minyak atsiri dengan senyawa menthol yang khasiatnya digunakan sebagai penambah aroma dan rasa pada makanan, minuman, obat, parfum, kosmetik dan produk penyegar lainnya (Al-Husaini, 2005).

Menurut Alankar (2009) daun mint memiliki berbagai ester terutama menthyl asetat dan monoterpen dalam bentuk ekstrak yang menghasilkan aroma dan rasa (*minty*) khas. Daun mint ini juga digunakan sebagai penghias makanan dan minuman, serta daun mint ini dikenal sebagai memberi rasa dingin pada produk makanan atau minuman karena senyawa menthol dari daun mint. Daun mint juga mengandung senyawa antioksidan yang cukup tinggi (Nareshwari, 2019).

Penelitian pendahuluan yang telah dilakukan oleh Aggraini *et al.*, (2014) dalam penelitiannya menggunakan formulasi penambahan ekstrak daun mint pada teh daun pegagan dengan kadar 0%, 1%, 2%, 3%, dan 4%. Penambahan ekstrak daun mint jika lebih tinggi dari 4% maka menimbulkan rasa pedas ketika diseduh.

Hal tersebut yang menjadi latar belakang penambahan daun mint pada teh kahwa daun. Namun perlu diperhatikan banyaknya dalam penambahan daun mint pada teh kahwa daun. Hal ini dikarenakan daun mint memiliki rasa pedas yang cukup kuat, sehingga dapat mempengaruhi karakteristik organoleptik dan komponen kimia teh kahwa daun tersebut. Berdasarkan hal tersebut, maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Daun Mint (*Mentha piperita L.*) Terhadap Karakteristik Teh Kahwa Daun”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan pada penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh penambahan daun mint terhadap karakteristik kimia dan organoleptik teh kahwa daun
2. Mengetahui hasil uji sensori seduhan teh kahwa daun penambahan daun mint dengan formulasi yang terbaik

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu:

1. Menghasilkan diversifikasi dari teh kahwa daun
2. Meningkatkan pemanfaatan daun kopi dan daun mint
3. Meningkatkan cita rasa dan daya tarik dari produk teh kahwa daun

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis pada penelitian ini yaitu:

H_0 = Penambahan daun mint yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik teh kahwa daun yang dihasilkan

H_1 = Penambahan daun mint yang berbeda berpengaruh nyata terhadap karakteristik teh kahwa daun yang dihasilkan

