

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan hasil olahan pucuk daun muda dari tanaman *Camellia sinensis*, menempati peringkat kedua setelah air putih sebagai minuman yang paling banyak dikonsumsi (Rohdiana, 2006). Berdasarkan survei Jejak Pendapat Oktaviani dan Nurlinda (2023), dari 1.209 responden 57% penggemar teh tidak hanya orang tua, tetapi sebagian besar remaja berumur 18-29 tahun juga suka mengonsumsi teh, dimana mereka lebih menyukai mengonsumsi teh instan dengan berbagai cita rasa. Namun teh instan terdapat kadar komposisi seperti tambahan gula ataupun penggunaan bahan pengawet, jika dikonsumsi berlebihan dapat memicu penyakit kronis. Pada penelitian Besral (2007) menunjukkan bahwa mengonsumsi teh secara berlebihan dapat menyebabkan anemia. Tapi dampak kesehatan dari mengonsumsi teh berlebihan masih sering diabaikan.

Untuk mengurangi dampak tersebut terhadap kesehatan manusia, maka perlu adanya alternatif lain, salah satunya dengan inovasi teh menjadi teh herbal, berasal dari tanaman selain daun teh, bisa dari kombinasi daun kering, kulit buah, bunga, akar dan bagian tanaman lain yang bermanfaat (Rosita, Dewi dan Priyono, 2013). Dengan meningkatnya jumlah penyakit seperti kanker, diabetes, dan penyakit degeneratif lainnya pada manusia. Hal ini mendorong berkembang pesatnya penelitian terhadap produk herbal yang dapat mengatasi penyakit kronis dan meningkatkan kesehatan (Hambali, 2005). Karna adanya kandungan fitokimia dalam tanaman herbal diyakini memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan. Salah satu daun yang dapat dimanfaatkan dan dibuat menjadi teh herbal adalah daun tin.

Daun tin diperoleh dari tanaman tin, tanaman ini bisa digunakan sebagai obat tradisional juga bahan makanan ataupun minuman untuk kesehatan tubuh. Beberapa penelitian pra klinis telah menunjukkan bahwa ekstrak daun tin mempunyai aktivitas farmakologis seperti antihiperlikemia (El-Shobaki, El-Bahay, dan Esmail 2010), anti inflamasi dan antioksidan alami (Joseph dan Justin Raj, 2011), serta antipiretik (Vikas, Bhangale, dan Patil, 2010). Dalam sebuah penelitian disebutkan bahwa ekstrak etanol

daun tin dengan dosis 100, 200, dan 300 mg/kgBB tikus menyebabkan penurunan suhu tubuh tikus percobaan secara signifikan. Hal tersebut menunjukkan bahwa ekstrak etanol daun tin mempunyai efek antipiretik yang berpotensi (Vikas et al., 2010). Juga terdapat kandungan alkaloid, saponin, flavonoid, polifenol (Wahyuni, 2016), antimikroba (Jeong, Kim, and Cha 2009), antifungi (Mawa, 2013), antidiabetes (Citrangganai, 2017), antiradang dan anti kanker (Refli, 2012). Daun Tin juga mengandung beberapa vitamin A, vitamin C, vitamin E, zat besi, kalsium, dan magnesium (Joseph dan Justin Raj, 2011).

Masyarakat belum banyak mengetahui bahwa daun tin berkhasiat untuk kesehatan, sehingga jarang digunakan dan belum dimanfaatkan dengan baik. Dengan menjadikan daun tin sebagai teh herbal diharapkan dapat memanfaatkan dan meningkatkan nilai guna dari daun tin tersebut. Hasil penelitian Siagian (2020), menunjukkan skor kesukaan panelis terhadap produk teh herbal daun tin hanya mencapai skala hedonik (tidak suka) dengan skor 1,92 dari skala 5,00. Hal ini disebabkan kelemahan pada teh daun tin seperti, rasa agak sepat dan aroma kurang disukai. Oleh karena itu diperlukan penambahan bahan lain agar cita rasanya lebih baik yaitu kulit lemon salah satu bahan yang dapat meningkatkan flavor alami, aroma dan antioksidan dari minuman teh herbal. Dimana masyarakat lebih banyak menggunakan buah lemon terutama air perasan buahnya saja sedangkan kulitnya belum banyak dimanfaatkan. Salah satu cara untuk memanfaatkan kulit lemon adalah dengan mengolahnya menjadi teh celup herbal sehingga dapat dimanfaatkan kembali menjadi salah satu pengembangan produk teh herbal dengan memanfaatkan kulit lemon

Lemon termasuk jeruk yang banyak diproduksi dan dikonsumsi selain, Jeruk Manis, dan Jeruk Pamelon (Kusmiyadi, 2020). Dengan tingginya konsumsi lemon di Indonesia sehingga limbah kulit lemon yang dihasilkan semakin banyak, padahal kulit lemon kaya akan kandungan yang bermanfaat bagi manusia. Menurut Fitriani (2003) kulit lemon dihasilkan dengan cara pengeringan untuk mengurangi kadar air, memperpanjang umur simpannya dan dimanfaatkan sebagai penambah aroma pada minuman teh dan menjadi flavor yang kaya kandungan minyak atsiri. Hal ini dikarenakan terdapat kandungan senyawa limonoid, salah satu jenis komponen kimia

pada minyak atsiri serta komposisi limonen, citraal, mengandung flavor, aroma khas lemon, dan nilai tambah pada makanan dan minuman (Indriani 2015).

Pemanfaatan kulit lemon tidak hanya dapat meningkatkan cita rasa tapi juga diharapkan meningkatkan senyawa bioaktif pada daun tin. Menurut (Shiyan, 2022) dalam kulit lemon mengandung senyawa fitokimia seperti flavonoid, polifenol, minyak esensial, asam fenolat, limonoid, antibakteri dapat memperpanjang umur simpan dan vitamin c yang memiliki antioksidan tinggi. Menurut penelitian (Krisnawan, 2017) bahwa aktivitas antioksidan kulit buah lemon lebih tinggi dibandingkan daging buahnya, ekstrak kulit buah lemon mampu menghambat radikal bebas sebesar 26,93 ppm sedangkan pada daging buah lemon hanya mampu menghambat radikal bebas sebesar 53,88 ppm sehingga minuman herbal dari kulit buah lemon dapat dijadikan sebagai minuman alami yang dapat bermanfaat bagi kesehatan.

Pada pembuatan teh celup daun tin dengan penambahan kulit lemon ditambahkan pemanis alami dengan memanfaatkan daun stevia sebagai upaya dalam penggunaan gula sebagai pengganti pemanis. Berdasarkan hasil uji rasa organoleptik di laboratorium, bahwa setiap satu gram stevia menghasilkan pemanis setara dengan 20 gram sukrosa atau gula putih (Lutony, 1993). Hal ini disebabkan adanya zat pemanis utama yang pada stevia yaitu glycoside steviosida dan Rebaudiosida (Amarakoon, 2021). Penggunaan stevia juga dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes, obesitas dan konsumen yang sedang melakukan diet karna rendah kalori

Pada pra penelitian yang telah dilakukan pembuatan teh tin dengan penambahan kulit lemon konsentrasi sebanyak 0%, 2%, 4%, 6%, 8%. Diperoleh hasil secara organoleptik yang dapat diterima, namun belum diketahui karakteristik secara kimia, fisik dan mikrobiologinya. Semua bahan yang ditambahkan dikemas dalam bentuk teh celup penggunaan teh celup sangat memudahkan konsumen dalam proses penyajiannya juga meningkatkan nilai tambah dari teh herbal. Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Tin (*Ficus Carica L*) Dengan Penambahn Bubuk Kulit Lemon (*Citrus Lemoni L*)”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui karakteristik teh celup herbal tin penambahan bubuk kulit lemon (*Citrus Lemoni L*) dihasilkan
2. Untuk mengetahui tingkat penambahan bubuk kulit lemon terbaik pada berdasarkan karakteristik teh celup herbal dan tingkat penerimaan panelis terhadap teh celup yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memperoleh informasi mengenai karakteristik produk teh celup herbal daun tin penambahan kulit lemon.
2. Meningkatkan keanekaragaman produk dan menambah nilai guna dari daun tin dan kulit lemon (*Citrus Lemoni L*).

1.4 Hipotesis Penelitian

H_0 : Tingkat penambahan Kulit lemon (*Citrus Lemoni L*) yang berbeda tidak berpengaruh terhadap karakteristik teh celup herbal yang dihasilkan.

H_1 : Tingkat penambahan Kulit lemon (*Citrus Lemoni L*) yang berbeda berpengaruh terhadap karakteristik teh celup herbal yang dihasilkan.

