

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring perkembangan teknologi dan makin meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat, sehingga pemanfaatan tanaman herbal semakin berkembang. Tanaman herbal merupakan tanaman yang berkhasiat dalam menyembuhkan atau pencegahan segala macam penyakit, baik daun, batang ataupun akarnya (Yulianto, 2017). Pemanfaatan tanaman-tanaman tersebut yaitu dengan menformulasikan dalam bentuk makanan dan minuman fungsional berbasis herbal. Pangan fungsional ini diharapkan dapat memberikan manfaat terhadap kesehatan masyarakat dikarenakan belakangan ini banyak penyakit mematikan yang menimpa masyarakat dunia seperti kanker, jantung coroner, dan penyakit lainnya. BPOM, (2005) mendefinisikan pangan fungsional sebagai pangan yang secara alamiah maupun telah mengalami proses, mengandung satu atau lebih senyawa yang berdasarkan kajian-kajian ilmiah dianggap mempunyai fungsi secara fisiologis tertentu yang bermanfaat bagi kesehatan. Saat ini semakin banyak dikembangkan produk pangan fungsional yang memiliki manfaat untuk menjaga kesehatan maupun mengurangi resiko penyakit tertentu, salah satu contoh minuman fungsional adalah teh herbal.

Pada umumnya teh herbal dikonsumsi masyarakat karena didalamnya terdapat senyawa aktif yang baik bagi kesehatan. Teh herbal dapat meredakan permasalahan pencernaan, relaksasi pikiran dan pencegahan kanker (Ravikumar, 2014). Teh herbal merupakan salah satu teh yang terbuat dari bahan alami selain dari daun tanaman teh (*camelia sinensis*) (Winarsi, 2007). Teh herbal dapat dibuat dari kombinasi daun kering, kayu, biji, bunga, buah, dan kulit buah antara lain adalah kulit buah kakao.

Buah kakao merupakan salah satu komoditas perkebunan yang populer dengan jumlah produksi yang cukup tinggi di Indonesia. Bagian buah kakao yang sering dimanfaatkan masyarakat adalah bijinya. Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan bahwa Pada tahun 2020 produksi kakao menurut status perusahaan mencapai 716,6 ribu ton pada perkebunan besar rakyat, 3,08 ribu ton pada perkebunan swasta dan 0,98 ribu ton pada perkebunan besar negara. Bila ditotalkan

produksi kakao di Indonesia pada tahun 2020 mencapai 720,66 ribu ton (BPS, 2021). Dengan semakin banyaknya produksi biji kakao sehingga dapat menyebabkan terjadinya penumpukan kulit buah kakao yang biasanya dibuang sehingga dapat menimbulkan masalah lingkungan seperti bau yang tidak sedap atau dijadikan pakan ternak oleh masyarakat, padahal kulit buah kakao sendiri mengandung beberapa senyawa bioaktif yang berpotensi sebagai antioksidan alami. Menurut Azizah, Kumolowati dan Faramayuda (2014) bahwa simplisia kulit buah kakao mengandung senyawa alkaloid, flavonoid, polifenol, tanin katekat, tanin galat, saponin, kuinon, monoterpenoid, dan seskuiterpenoid. Simplisia merupakan bahan alami yang telah dikeringkan yang digunakan sebagai obat. Kulit buah kakao mengandung komponen kimia berupa lignin, polifenol dan theobromine. Senyawa polifenol adalah antioksidan alami yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh, dalam melihat aktivitas antioksidan pada bahan pangan, kandungan polifenol dapat dijadikan patokan. Antioksidan berfungsi sebagai senyawa yang dapat memperkecil kemungkinan terjadinya oksidasi di dalam tubuh. Antioksidan bisa bekerja dengan cara menghambat aktivitas radikal bebas yang merupakan penyebab utama timbulnya penyakit degeneratif seperti stroke, tekanan darah tinggi, sakit jantung, penuaan dini, dan penyakit degeneratif lainnya. Struktur molekul pada antioksidan dapat memberikan elektronnya pada senyawa radikal bebas, sehingga dapat memutus reaksi berantai bebas tersebut (Dwipayanti, Putra dan Suhendra, 2020). Dengan demikian, kandungan di dalam limbah kulit buah kakao sangat berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan yang dapat dikonsumsi.

Pada pengolahan teh herbal dari kulit buah kakao sendiri memiliki kelemahan pada sifat sensorinya yaitu seperti rasanya yang sepat dan aromanya yang kurang disukai. Oleh sebab itu, perlu adanya alternatif lain agar teh herbal kulit buah kakao dapat diterima masyarakat dan meningkatkan manfaatnya. Salah satu cara yang dapat dijadikan sebagai alternatif yaitu dengan pencampuran jahe untuk meningkatkan kandungan antioksidan dan memperbaiki cita rasa dari teh herbal kulit buah kakao sehingga enak dikonsumsi. Jahe memiliki kandungan senyawa aktif berupa gingerol yang berfungsi sebagai pemberi rasa pedas dan antioksidan.

Rimpang jahe digunakan sebagai minuman penghangat, bumbu dapur, penambah rasa dan aroma, sebagai bahan baku obat tradisional atau yang lebih populer dengan istilah jamu. Rimpang jehe memiliki kandungan minyak atsiri sekitar 1,5-3,3% dari berat kering (Fathona, 2011). Kandungan minyak atsiri pada jahe memberikan aroma khas pada jahe. Kandungan oleoresin pada jahe juga mengandung 4,3%-6,0% yang dapat menimbulkan rasa pedas (Bartley dan Jacobs, 2000 dalam Amir, 2014). Oleoresin diperoleh dari ekstraksi dengan pelarut organik dari jahe kering. Oleoresin jahe memiliki karakteristik organoleptik bumbu yang penuh, seperti aroma, citarasa, dan *pungent* (kepedasan), sifat khas pedas jahe atau *pungent* berasal dari atribut senyawa kimia jahe seperti *zingeron*, *shogaol*, dan *gingerol* sedangkan dari minyak atsiri seperti *sineol*, *borneol*, *geraniol*, *linalool*, dan *farmasen* yang memberikan aroma khas pada jahe (Farrel, 1990 dalam Fathona, 2011). Kandungan minyak atsiri dan oleoresin yang terdapat pada jahe mampu menghasilkan aroma dan rasa pedas, sehingga teh herbal kulit buah kakao yang ditambahkan jahe dapat memberikan aroma dan menutupi rasa sepat atau pahit dari teh herbal tersebut. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Indriani, Ina dan Wisaniyasa (2021), Penambahan bubuk jahe terbaik pada pembuatan teh herbal kulit jeruk manis yaitu pada Penambahan 20% dengan kriteria aktivitas antioksidan yaitu sebesar 56,89%, total fenol sebesar 17,86 mg GAE/g dan total flavonoid sebesar 1,17 mg QE/g.

Hasil pra-penelitian yang dilakukan penulis pembuatan teh herbal kulit buah kakao dengan pencampuran bubuk jahe yaitu 0%, 10%, 20%, 30%, 40%, yang dikemas dalam 2 g per sachet *tea bag*. Berdasarkan pencampuran bubuk jahe 10 % teh dengan warna yang normal dan dapat menutupi sedikit rasa sepat pada teh kulit buah kakao sedangkan pencampuran jahe 40% menghasilkan teh dengan warna yang sedikit pekat dan rasa dari bubuk jahe menutupi rasa asli dari teh kulit buah kakao. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan tingkat pencampuran jahe yang tepat terhadap karakteristik teh kulit buah kakao.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Pencampuran Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*, Rosc.) Pada Teh Herbal Kulit Buah Kakao Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Teh Yang Dihasilkan”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh pencampuran bubuk jahe terhadap karakteristik kimia dan sensoris teh herbal kulit buah kakao.
2. Mendapatkan konsentrasi bubuk jahe yang tepat untuk menghasilkan minuman teh herbal kulit buah kakao dengan kualitas terbaik.

1.3 manfaat Penelitian

1. Pengenalan secara lebih luas dalam pemanfaatan kulit buah kakao kepada masyarakat.
2. Memberikan informasi tentang kandungan kimia yang terdapat dalam teh herbal kulit buah kakao dengan pencampuran bubuk jahe yang dihasilkan.

1.4 Hipotesis

- H₀: Pencampuran bubuk jahe pada teh herbal kulit buah kakao tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia dan sensoris teh yang dihasilkan.
- H₁: Pencampuran bubuk jahe pada teh herbal kulit buah kakao berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia dan sensoris teh yang dihasilkan.

