I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan minuman yang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia. Konsumsi teh celup di Indonesia pada tahun 2022 meningkat sebesar 0,72% dibandingkan Maret 2021 (Widi, 2022). Teh merupakan minuman yang berasal dari pucuk teh *Camellia sinensis* yang dikeringkan pada suhu tertentu, teh mengandungan polifenol yang berkashiat bagi tubuh (Rohdiana & Al-ghifari, 2015). Pada awalnya, sebutan teh hanya ditujukan pada teh hasil tanaman *Camellia sinensis*. Teh jenis lain yang telah dikenal yaitu teh herbal. teh herbal adalah minuman teh yang bukan berasal dari tanaman *Camellia sinensis* yang terbuat dari akar, batang, daun, bunga, biji, maupun kulit buah dari suatu tanaman selain dari yang memiliki manfaat sebagai tanaman obat, mudah larut dalam air panas, sehingga berkhasiat untuk tubuh (Arbaiah, 2019). Teh herbal merupakan minuman yang disajikan dalam bentuk tunggal atau campuran dari beberapa tanaman herbal. Manfaat yang dimiliki setiap teh herbal berbeda, tergantung bahan bakunya (Arbaiah, 2019).

Teh herbal dapat disajian sebagai teh celup sehingga lebih praktis penggunaannya, dengan cara dicelup dengan air bersuhu 75°C untuk beberapa waktu hingga menghasilkan warna dan aroma teh herbal. Teh celup merupakan produk olahan teh yang dikemas di dalam kemasan kantung (bag) yang terbuat dari filter paper yang berarti kantong kertas celup dari bahan tissue dan tahan panas (Santi *et al.*, 2022). Salah satu teh celup herbal yang dapat di dimanfaatkan adalah dari limbah kulit buah naga dengan pencampuran bubuk daun salam

Kulit buah naga merah berjumlah 30-35 % dari berat buahnya yang jarang dimanfaatkan dan seringkali hanya dibuang sebagai sampah. Kulit buah naga merah mengandung betasianin yang berfungsi sebagai antioksidan dan pewarna alami yang terkandung dalam kulit buah naga. Kulit buah naga yang berwarna merah atau merah violet merupakan sumber pigmen betasianin (Faridah *et al.*, 2015). Betasianin

merupakan zat warna yang berperan memberikan warna merah dan merupakan golongan betalain yang berpotensi menjadi pewarna alami untuk pangan yang aman bagi kesehatan (Enjelina *et al.*, 2019). Kulit buah naga merah mengandung vitamin C, vitamin E, vitamin A, alkaloid, terpenoid, flavonoid, tiamin, niasin, fenolik, karoten dan fitoalbumin (Jaafar *et al.*, 2009).

Dalam pembuatan teh herbal kulit buah naga merah diperlukan pencampuran flavouring agent untuk menutupi rasa langu pada kulit buah naga, salah satu *Flavouring agent* yang ditambahkan adalah bubuk daun salam. Daun salam memiliki aroma khas disebabkan oleh minyak atsiri yang terkandung di dalamnya. Daun salam memiliki kandungan atsiri sebesar minyak atsiri 0,2%, mengandung utama senyawa utama metil khavicol, eugenol, dan citral (Harismah dan Chusniatun, 2016). Minyak atsiri adalah campuran dari berbagai senyawa organik yang mudah menguap, mudah larut dalam pelarut organik, dan memiliki aroma khas tersendiri sesuai dengan jenis tanamannya. Maka dengan pencampuran daun salam dapat memberikan aroma pada teh celup kulit buah naga.

Daun salam mengandung senyawa asteroid, fenolik, saponin, flavonoid, tanin, dan alkaloid. Flavonoid adalah senyawa polifenol yang memiliki manfaat sebagai antivirus, antimikroba, dan antioksidan terhadap sistem pertahanan tubuh (Marzouk, 2016). Flavonoid yang terkandung dalam daun salam yaitu kuersetin dan fluoretin (Prahastuti *et al.*, 2011). Kuersetin merupakan golongan flavonoid yang dapat menunjukkan aktivitas antioksidan kemampuan menangkap radikal bebas. Daun salam juga mengandung beberapa vitamin, di antaranya vitamin C, vitamin A, vitamin E, thiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, vitamin B12, dan folat (Agoes, 2010). Ekstrak daun salam memiliki aktivitas antioksidan sebesar IC50 sebesar 31,14 ppm (Rudiana *et al.*, 2020). Sehingga dengan pencampuran daun salam dapat meningkatkan kandungan antioksidan pada teh celup herbal yang dihasilkan.

Pada pra penelitian yang telah dilakukan pada pembuatan teh kulit buah naga dengan pencampuran bubuk daun salam 10%, 20%, 30%, 40% dan 50% didapatkan aroma khas daun salam pada pencampuran 10% dan 40% sedangkan bubuk daun salam

diatas pencampuran 50% menghasilkan rasa sepat dan mempengaruhi warna pada teh yang dihasilkan, sehingga pada penelitian ini dibatasi pencampuran rentang 10% sampai 40% dari total berat formulasi teh.

Berdasarkan uraian di atas, kulit buah naga dengan pencampuran daun salam dapat dijadikan minuman fungsional berupa teh herbal dalam bentuk kemasan celup sehingga diperoleh teh dengan nilai guna tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui sifat fisik, kimia dan organoleptik dari teh celup herbal yang dihasilkan. Oleh karena itu penulis melakukan penelitian dengan judul "Pengaruh Pencampuran Bubuk Daun Salam (Syzygium polyanthum) Terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus)

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

- 1. Untuk mengetahui pengaruh pencampuran daun salam terhadap karakteristik teh celup herbal kulit buah naga merah berdasarkan karakteristik kimia dan organoleptik teh celup herbal
- 2. Mendapatkan formulasi terbaik dari pengaruh pencampuran bubuk daun salam terhadap karakteristik teh celup herbal kulit buah naga merah yang disukai oleh panelis

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Dapat mengetahui pengaruh pencampuran daun salam dan kulit buah naga merah berdasarkan karakteristik kimia dan organoleptik teh celup herbal

- 2. Dapat meningkatkan nilai tambah dari pemanfaatan dari kulit buah naga dan daun salam
- 3. Dapat memperluas penggunaan kulit buah naga dan daun salam, sebagai bahan baku pembuatan teh celup herbal yang bertujuan meningkatkan nilai jual teh herbal

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- H0: Pencampuran daun salam tidak berpengaruh terhadap karakteristik teh celup herbal yang dihasilkan
- H1: Pencampuran daun salam berpengaruh terhadap karakteristik teh celup herbal yang dihasilkan

