

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu daerah penghasil gambir di Sumatera Barat yaitu Kabupaten Lima Puluh Kota dengan luas lahan 14.550 Ha dan produksi 7.137,98 ton/tahun. Di Kabupaten Lima Puluh Kota gambir menyebar di beberapa kecamatan diantaranya yaitu Kecamatan Pangkalan Koto Baru, Kapur IX, Bukik Barisan, Harau, Mungka, Halaban, Payakumbuh, dan juga Suliki. Kenagarian Talang Maur merupakan daerah yang berada di Kecamatan Mungka mayoritas penduduknya sebagai petani gambir, diversifikasi gambir yang dihasilkan antara lain teh gambir, jelly gambir, teh botol daun gambir, bahan industri makanan serta bahan pewarna pakaian serta pupuk organik dari sisa kempaan daun gambir (Badan Pusat Statistik Kabupaten Lima Puluh Kota, 2020).

Daun gambir mengandung senyawa polifenol yang bermanfaat melawan radikal bebas yang terdapat dalam minuman yaitu katekin mengandung antioksidan. Katekin pada daun gambir sebanyak 75% dan tanin 20-55%. Daun gambir dapat dijadikan sebagai minuman fungsional, yaitu jenis pangan atau produk pangan yang memiliki sifat antioksidan, sehingga berperan dalam mencegah, mengobati penyakit, meningkatkan fungsi tubuh yang optimal dan memperlambat proses penuaan. Daun gambir mengandung senyawa tanin yang terasa sepat, untuk mengurangi senyawa tersebut agar dapat dijadikan minuman fungsional yang enak dengan menjadikannya teh kombucha melalui proses fermentasi (Sampoerno dan Ferdiaz, 2001).

Teh Kombucha adalah minuman tradisional yang dibuat dari fermentasi teh dan larutan gula yang mengandung starter mikrobiologis kombucha difermentasi selama 7-12 hari. Selama fermentasi, kultur kombucha menghasilkan karbon dioksida, vitamin B, vitamin C, dan berbagai asam organik seperti asetat, glukonat, oksalat, dan laktat. Komposisi larutan gambir mempengaruhi aroma dan rasa kombucha.

Penelitian terdahulu tentang pembuatan teh kombucha dilakukan oleh Bobby (2017) tentang Pengaruh Penambahan Gula dan Starter Terhadap Karakteristik Minuman Teh Kombucha Daun Gambir, yang diberi perlakuan dengan konsentrasi

starter 2%, 4%, 6% dan 8% dengan memberikan pengaruh nyata terhadap total asam, dan penelitian tersebut didapatkan perlakuan terbaik dari penambahan gula sebesar 12% dan penambahan starter 2% berdasarkan uji parameter nilai organoleptik rasa dan nilai pH. Peningkatan asam yang semakin tinggi diduga karena bakteri dalam kombucha telah mengalami fase pertumbuhan logaritmik sehingga, total asam yang dihasilkan semakin tinggi. Hasil penelitian Eltri (2014) tentang pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi jahe merah dan kencur Terhadap karakteristik mutu kombucha, bahwa minuman kombucha lokal di Bali dengan substrat daun gambir memberi pengaruh yang signifikan terhadap aktifitas antioksidan minuman kombucha, serta aktifitas antioksidan yang optimal diperoleh setelah difermentasi selama 5-8 hari.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti telah dilakukan penelitian dengan judul **“Produksi Teh Kombucha Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) dari Talang Maur Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat sebagai Minuman Fungsional”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik minuman teh kombucha daun gambir dari Talang Maur Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat sebagai minuman fungsional yang telah difermentasi menggunakan gula dan starter kombucha?
2. Bagaimana daya terima panelis terhadap teh kombucha daun gambir dari Talang Maur Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat?
3. Bagaimana nilai tambah daun gambir dari Talang Maur Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat menjadi teh kombucha?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis karakteristik teh kombucha daun gambir dari Talang Maur Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat dari berbagai kombinasi perlakuan.
2. Menganalisis daya terima panelis terhadap teh kombucha daun gambir dari Talang Maur Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat
3. Menganalisis nilai tambah daun gambir dari Talang Maur Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat menjadi teh kombucha

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi mengenai diversifikasi produk daun gambir dari Talang Maur Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat menjadi teh kombucha.
2. Menambah khazanah ilmu pengetahuan mengenai produk olahan daun gambir dari Talang Maur Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat menjadi minuman fungsional teh kombucha daun gambir.
3. Memberikan informasi tentang peningkatan nilai tambah penggunaan ekstrak daun gambir dan pembuatan teh kombucha.

1.5 Hipotesis

- H0 : Perbedaan jumlah konsentrasi gula dan starter kombucha tidak berpengaruh terhadap mutu teh kombucha daun gambir dari Talang Maur Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat.
- H1 : Perbedaan jumlah konsentrasi gula dan starter kombucha berpengaruh terhadap mutu teh kombucha daun gambir dari Talang Maur Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat.

