

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki keanekaragaman tanaman. Khususnya di bidang hortikultura dan rempah-rempah. Tanaman herbal merupakan salah satu jenis produk pertanian yang dapat dimanfaatkan. Seiring berkembangannya teknologi dan meningkatnya kesadaran masyarakat pengolahan tanaman herbal tersebut bisa dijadikan minuman fungsional, berupa teh herbal. Ada beberapa jenis teh herbal dikenal di masyarakat termasuk teh daun kakao, teh daun salam, teh daun alpukat, teh daun afrika, teh daun belimbing wuluh dan teh daun kelor.

Pengolahan teh herbal mengikuti prosedur yang hampir sama dengan pengolahan teh biasa. Salah satunya jenis teh yang dapat diminum murni atau dikombinasikan dengan ramuan herbal lainnya adalah teh herbal. Saat ini, banyak orang menyukai teh herbal karena bahan baku yang tersedia lebih mudah ditemukan dan memiliki khasiat yang beragam tergantung bahan yang digunakan (Hambali *et al.*, 2005).

Minuman fungsional merupakan minuman yang mengandung vitamin, mineral, zat gizi, komponen aktif dan antioksidan ketika dikonsumsi memberikan dampak positif bagi kesehatan tubuh, yang berfungsi untuk mencegah atau mengobati penyakit serta meningkatkan daya tahan tubuh (Pratiwi, 2014). Minuman fungsional dapat diolah dari berbagai bahan alami seperti kulit kayu manis, kapulaga, rosella, daun kelor, daun salam dan lain sebagainya.

Daun kelor memiliki potensi untuk dijadikan teh karena mengandung aktivitas antioksidan yang baik. Selain itu, daun kelor kaya akan kandungan kimia seperti fenol, flavonoid, triterpenoid, tanin, hidrokuinon dan saponin. Beberapa studi telah menunjukkan bahwa bahan aktif dalam daun kelor memiliki potensi sebagai obat termasuk, antifungi, antiinflamasi, serta antioksidan. Daun kelor dianggap sebagai sumber nutrisi yang kaya karena mengandung protein lengkap dengan semua asam amino esensial, karotenoid, vitamin, kalsium, zat besi, mineral tambahan, dan berbagai fitokimia lainnya (Fahey, 2005). Menurut penelitian Putri (2014), 114.37 mg *Epigallocatechin gallate* (EGCG) dapat

ditemukan dalam 3g teh daun kelor yang diseduh dalam 200 ml air. Jika dibandingkan dengan molekul katekin lainnya. EGCG merupakan antioksidan dengan tingkat aktivitas paling tinggi.

Daun kelor memiliki aroma khas langu, dan memiliki rasa yang agak pahit, dengan penambahan bubuk kulit kayu manis pada teh herbal daun kelor dapat meningkatkan rasa manis alami dan aroma khas bubuk kulit kayu manis sehingga dengan penambahan bubuk kulit kayu manis dapat menetralkan rasa pahit dan aroma langu dari daun kelor.

Penelitian Aswin (2018), penambahan bubuk kayu manis kedalam teh herbal binahong (*Anredera cordifolia*, T.), semakin banyak bubuk kayu manis yang ditambahkan maka aroma teh herbal yang dihasilkan lebih baik dan dapat meningkatkan rasa dan menghilangkan aroma langu dari daun tersebut, hal ini dikarenakan bubuk kulit kayu manis memiliki rasa yang khas, yaitu pedas dan manis, dengan aroma wangi, serta memberikan sensasi hangat saat dikonsumsi (Suwanto *et al.*, 2014). Bubuk kayu manis juga memberikan efek antioksidan seperti polifenol, bubuk kulit kayu manis dapat membantu melindungi tubuh dari kerusakan radikal bebas. Bubuk daun kelor juga memiliki potensi mengatur gula darah, menunjang fungsi anti-inflamasi, sehingga dapat membantu meredakan peradangan dalam tubuh. (Ravindra *et al.*, 2005).

Kayu manis (*Cinnamom burmanii*, B.) lebih dikenal secara komersial sebagai cassiavera merupakan tanaman asli Indonesia. Sentra produksi utama terletak di Provinsi Jambi khususnya di Kabupaten Kerinci serta di Provinsi Sumatera Barat yakni di Kabupaten Sijunjung, Tanah Datar dan di Kabupaten Agam (Balittri, 2010). Produk utama kayu manis kering yang digunakan sebagai bumbu masak. Selain itu, kulit kayu manis banyak dimanfaatkan dalam industri makanan, minuman, farmasi (obat-obatan), dan kosmetik. Dapat juga diolah menjadi berbagai produk lainnya, antara lain bubuk kulit kayu manis, resin kayu manis, dan minyak atsiri kayu manis (Fitriyeni, 2011). Pengembangan tanaman kayu manis dianggap salah satu cara untuk meningkatkan mutu dan nilai tambah. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia (2008) menyatakan bahwa saat ini hanya sedikit industri yang memberikan nilai tambah dari kulit kayu manis (*Cassiavera*), sehingga Indonesia banyak mengekspor bahan bakunya. Padahal rempah ini bisa

dijadikan bahan campuran makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, dan aroma terapi untuk keperluan dalam negeri.

Kulit kayu manis memiliki senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Kulit kayu manis bermanfaat karena kulit kayu manis mengandung senyawa bioaktif seperti polifenol, flavonoid, tanin dan senyawa minyak atsiri fenol serta kumarin, polimer proantosianin tipe A dan asam sinamat yang merupakan senyawa antioksidan (Ervina *et al.*, 2016). Kulit kayu manis merupakan rempah yang memiliki aroma, dan pemberi cita rasa (flavor) di industri farmasi, kosmetik, pangan serta sebagai obat tradisional dan obat modern (Sangal, 2011; Al-Dhubiab, 2012).

Berdasarkan hasil penelitian Shinta (2021) tentang Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Kayu Manis terhadap Mutu Teh Herbal Daun Afrika (*Vernonia amygdalina*), menyatakan bahwa penambahan bubuk kayu manis pada teh herbal daun afrika mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap rasa, aroma, dan keseluruhan rasa teh herbal daun afrika. Perlakuan terbaik adalah penambahan bubuk kayu manis sebanyak 14%. Menurut penelitian (Wignyanto *et al.*, 2017) tentang Kajian Teh Hijau dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*, B.) dan Bubuk Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*, B.), menyatakan bahwa perlakuan terbaik adalah penambahan bubuk kayu manis sebanyak 4%.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*, B.) terhadap Karakteristik Mutu Teh Herbal Daun Kelor (*Moringa oleifera*, L.) sebagai Minuman Fungsional”**

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan bubuk kulit kayu manis terhadap karakteristik mutu teh herbal daun kelor sebagai minuman fungsional?
2. Bagaimana karakteristik mutu teh herbal daun kelor dengan penambahan bubuk kulit kayu manis sebagai minuman fungsional?
3. Berapa nilai tambah dalam pembuatan teh herbal daun kelor dengan penambahan bubuk kulit kayu manis sebagai minuman fungsional?

### 1.3 Tujuan

1. Mendapatkan informasi bagaimana pengaruh penambahan bubuk kulit kayu manis terhadap karakteristik teh herbal daun kelor sebagai minuman fungsional.
2. Mendapatkan informasi bagaimana karakteristik mutu teh herbal daun kelor dengan penambahan bubuk kulit kayu manis sebagai minuman fungsional.
3. Menghitung nilai tambah dalam pembuatan teh herbal daun kelor dengan penambahan bubuk kulit kayu manis sebagai minuman fungsional.

### 1.4 Manfaat

1. Meningkatkan pemanfaatan daun kelor menjadi minuman fungsional yang berkhasiat bagi kesehatan masyarakat.
2. Memberi informasi mengenai bagaimana cara pengolahan teh herbal daun kelor dengan penambahan bubuk kayu manis sebagai minuman fungsional.
3. Memberikan nilai tambah daun kelor dalam pembuatan teh herbal
4. Menambah khazanah ilmu pengetahuan tentang teh herbal

### 1.5 Hipotesis

H<sub>0</sub> = Penambahan bubuk kayu manis tidak berpengaruh terhadap karakteristik mutu teh herbal daun kelor

H<sub>1</sub> = Penambahan bubuk kayu manis berpengaruh terhadap karakteristik mutu teh herbal daun kelor