

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan minuman yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia setelah air mineral dan sering digunakan sebagai minuman pendamping makanan. Teh telah menjadi minuman yang terkenal di seluruh dunia karena memiliki aroma dan rasa yang khas. Teh memiliki beberapa manfaat bagi kesehatan, antara lain dapat memberikan rasa segar pada tubuh, menurunkan kolesterol, dan berfungsi sebagai antioksidan (Hakim *et al.*, 2022).

Jumlah konsumsi teh di dalam negeri mengalami peningkatan yang cukup signifikan, yakni sebesar 4% setiap tahun selama periode 2005-2018. Pada tahun 2018, konsumsi teh di Indonesia mencapai 75% dari total produksi teh nasional, atau sekitar 105.000 ton. Peningkatan konsumsi teh yang konsisten terutama di dalam negeri seharusnya menjadi dorongan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas teh lokal (Suprihatini *et al.*, 2021). Salah satu perusahaan yang berfokus pada budidaya dan produksi teh di Indonesia adalah PT Mitra Kerinci.

PT Mitra Kerinci ialah perusahaan di bawah naungan PT Rajawali Nusantara Indonesia yang bergerak dalam pengolahan berbagai jenis tanaman, terutama disektor perkebunan dan produksi teh yang berlokasi di Sangir, Solok Selatan, Sumatera Barat. Perusahaan tersebut mengelola perkebunan dan dua pabrik pengolahan teh, yakni pabrik teh hijau dan teh hitam yang mampu menghasilkan produk berkualitas tinggi sesuai standar operasional perusahaan. Pada tahun 2008, fokus produksi di PT Mitra Kerinci adalah teh hijau dengan produksi rata-rata 7.000 kg pucuk teh hijau per hari. Pada tahun 2017, perusahaan ini menghasilkan 16.752.809 kg pucuk teh basah, dengan produksi teh jadi sebanyak 3.914.546 kg atau sebesar 23,3% (Husna *et al.*, 2022).

Teh hijau yang diproduksi oleh PT Mitra Kerinci dibagi menjadi dua tingkatan kualitas, yakni *grade* lokal dan *grade* ekspor. Hampir semua pasar di Indonesia dapat dijangkau oleh PT Mitra Kerinci dan produknya juga diekspor ke pasar internasional. Tingkatan kualitas teh hijau yang dihasilkan oleh PT Mitra Kerinci terbagi menjadi dua, yaitu *grade* I dan *grade* II. *Grade* I mencakup *Pekoe Super 12 BN*, *Pekoe Super 110 BN*, dan *Pekoe Mix*. Sementara itu, *grade* II terdiri

dari *Broken Mix*, *Fanning*, *Broken Tea*, dan *Dust*. Teh hijau *dust* di PT Mitra Kerinci memiliki nilai jual yang rendah karena merupakan hasil samping dari proses sortasi dan jarang dimanfaatkan (Husna *et al.*, 2022). Oleh karena itu, perlu dilakukan diversifikasi produk untuk meningkatkan nilai tambah dari teh hijau mutu *dust* sehingga dapat mengoptimalkan dan meningkatkan nilai jual teh hijau mutu *dust* dibandingkan dengan menjualnya sebagai bahan baku.

Dust merupakan hasil olahan teh hijau yang belum banyak dimanfaatkan karena kualitas seduhan yang kurang baik. *Dust* dihasilkan dari daun teh tua yang masuk dalam proses pengolahan teh hijau tanpa sortasi basah terlebih dahulu. Daun tua tersebut akan hancur saat melewati tahap penggulungan yang mengakibatkan oksidasi tingkat lanjut sehingga teh hijau *dust* memiliki penampilan yang kurang baik. Biasanya, *dust* diolah menjadi pupuk organik untuk pertanian. Akan tetapi, *dust* juga bisa dimanfaatkan sebagai olahan produk pangan seperti minuman instan atau sebagai tambahan untuk teh celup. Oleh karena itu, salah satu cara untuk mengoptimalkan pemanfaatan teh jenis ini agar memiliki nilai tambah sebagai produk yang dapat dikonsumsi adalah dengan pengolahan lebih lanjut menjadi teh celup (Nurfita, 2019).

Teh celup merupakan teh yang dibungkus menggunakan kertas berpori-pori halus dan tahan panas. Menurut Badan Pusat Statistik (2022), konsumsi teh celup di Indonesia mengalami peningkatan sebesar 0,72% pada tahun 2022 dibandingkan dengan Maret 2021. Hal ini disebabkan karena cara penyajian teh celup cukup mudah yaitu dengan mencelupkannya dalam air panas sampai warna air berubah sehingga dapat memudahkan konsumen dalam menikmatinya. Jika dibandingkan dengan teh kemasan, teh celup cenderung lebih terjangkau dari segi harga (Dewitayani *et al.*, 2019).

Teh celup dapat diproduksi dari hasil samping atau sisa dari proses pembuatan teh hijau seperti *grade dust*. Akan tetapi, aktivitas antioksidan pada teh hijau *dust* masih terbilang rendah yaitu sebesar 28,44% jika dibandingkan dengan teh hijau *grade* lain yang memiliki aktivitas antioksidan sebesar 51,43% (Putri, 2019). Selain itu, teh hijau *dust* juga memiliki rasa yang sepat sehingga diperlukan penambahan bahan lain untuk meningkatkan rasa dari teh hijau celup mutu *dust*. Salah satu cara untuk meningkatkan kualitas minuman teh celup mutu *dust* yaitu dengan menambahkan senyawa lain seperti aktivitas antioksidan sehingga

minuman memiliki nilai fungsional bagi tubuh (Dzulqoydah *et al.*, 2019). Salah satu senyawa yang dapat meningkatkan nilai fungsional dari minuman teh hijau *dust* adalah daun stevia. Penambahan daun stevia bertujuan untuk memperkuat sifat fungsional dari teh yang dihasilkan serta berperan untuk menyamarkan rasa sepat yang dihasilkan oleh teh hijau *dust*.

Daun stevia adalah daun yang dikenal sebagai pemanis alami rendah kalori sehingga sering disebut juga sebagai daun gula. Daun kering stevia memiliki tingkat kemanisan 200-300 kali lebih tinggi daripada gula tebu dan tiga puluh kali lebih manis dibandingkan sukrosa. Turunan steviol, khususnya steviosida (4–15%), rebausida A (2-4%), rebausida C (1-2%), dan dulkosida A (0,4-0,7%) merupakan kandungan utama yang terdapat pada daun stevia. Stevia sendiri banyak disukai karena rendah kalori, memiliki sifat antibakteri, dapat dikonsumsi penderita diabetes, dan tidak bersifat karsinogenik. Stevia juga mengandung fitokimia yang tinggi akan senyawa antioksidan (Winangadi *et al.*, 2017). Daun stevia dapat digunakan sebagai pemanis alami dengan cara dihaluskan dan ditambahkan pada beberapa makanan ataupun minuman.

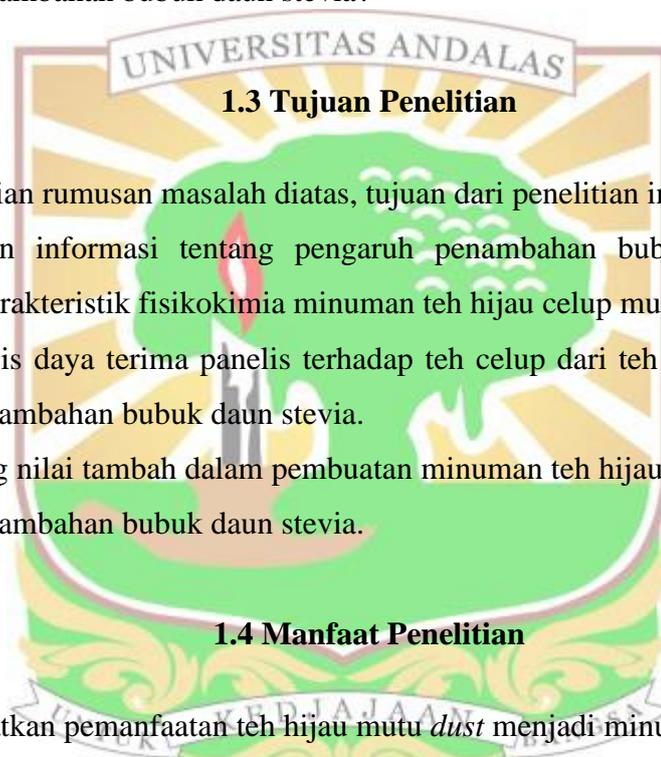
Telah dilakukan beberapa penelitian sebelumnya mengenai penambahan bubuk daun stevia pada produk makanan dan minuman. Menurut penelitian Tahir *et al.* (2020), hasil optimal nilai organoleptik rasa teh diperoleh ketika ditambahkan 25% bubuk daun stevia pada teh daun kersen. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Sinuhaji *et al.* (2023) tentang pengaruh penambahan daun stevia terhadap karakteristik teh celup herbal temu putih menyatakan bahwa penambahan daun stevia 10% menghasilkan teh celup herbal temu putih dengan karakteristik kadar air 10,58%, kadar abu 7,14%, aktivitas antioksidan bubuk 85,94%, aktivitas antioksidan seduhan 81,85%, warna, aroma, serta rasa manis yang agak disukai oleh panelis. Menurut Siagian *et al.* (2020), teh celup daun tin yang mengandung daun stevia sebagai pemanis menghasilkan warna kuning kecoklatan dan rasa manis yang cukup pada konsentrasi 15%, serta aktivitas antioksidan sebesar 24,99%, kadar serat kasar sebesar 13,95%, dan kadar abu sebesar 1,15%.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti telah melakukan penelitian dengan judul **“Pemanfaatan Teh Hijau Mutu *Dust* dari PT Mitra Kerinci Menjadi Teh Celup dengan Penambahan Pemanis Stevia”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh penambahan bubuk daun stevia terhadap karakteristik fisikokimia minuman teh hijau celup mutu *dust*?
2. Bagaimana daya terima panelis terhadap teh celup dari teh hijau mutu *dust* dengan penambahan bubuk daun stevia?
3. Berapa nilai tambah dalam pembuatan minuman teh hijau celup mutu *dust* dengan penambahan bubuk daun stevia?



1.3 Tujuan Penelitian

Dari uraian rumusan masalah diatas, tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Memberikan informasi tentang pengaruh penambahan bubuk daun stevia terhadap karakteristik fisikokimia minuman teh hijau celup mutu *dust*.
2. Menganalisis daya terima panelis terhadap teh celup dari teh hijau mutu *dust* dengan penambahan bubuk daun stevia.
3. Menghitung nilai tambah dalam pembuatan minuman teh hijau celup mutu *dust* dengan penambahan bubuk daun stevia.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan pemanfaatan teh hijau mutu *dust* menjadi minuman teh celup.
2. Menghasilkan produk yang inovatif terhadap karakteristik fisikokimia teh celup yang dihasilkan.
3. Menambah khazanah ilmu pengetahuan mengenai pengolahan teh celup dari teh hijau.

1.5 Hipotesis

- H₀ : Penambahan bubuk daun stevia tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia teh hijau celup mutu *dust*.
- H₁ : Penambahan bubuk daun stevia berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia teh hijau celup mutu *dust*.