

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Banyak tumbuhan yang sudah dimanfaatkan oleh manusia untuk diolah menjadi makanan dan minuman guna memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh sehari-hari. Pada tumbuhan tersebut sudah banyak diteliti, yang mana terdapat kandungan yang berguna bagi kesehatan tubuh baik untuk menjaga stamina tubuh hingga mengobati penyakit. Bagian-bagian tumbuhan yang digunakan, seperti akar, batang, daun, bunga ataupun buah. Kebanyakan bagian-bagian tumbuhan tersebut dijadikan minuman atau teh. Teh merupakan minuman yang sangat digemari oleh masyarakat. Teh biasanya dikonsumsi guna mendapatkan manfaat dari teh itu sendiri. Minuman ini sangat populer dan paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia bahkan dunia karena teh memberikan rasa segar, mempunyai rasa dan aroma khas, penyajian cepat, relatif mudah, murah serta mempunyai khasiat bagi kesehatan tubuh karena mengandung berbagai senyawa kimia (Ajisaka, 2012 dalam Hernayani, 2020).

Teh adalah minuman yang dibuat dari pucuk muda daun teh (*Camellia sinensis*) yang mengalami serangkaian proses pengolahan. Selain daun teh, terdapat juga beberapa tanaman yang bisa dijadikan minuman yang memiliki khasiat tidak kalah dari daun teh. Beberapa diantaranya yaitu daun kelor, daun sirsak, daun binahong dan daun jambu biji. Minuman yang dibuat dari dedaunan selain dari daun teh (*Camellia sinensis*) disebut minuman atau teh herbal. Teh herbal merupakan teh yang diolah dari bagian seperti akar, daun, bunga dan buah yang memiliki khasiat untuk tubuh manusia (BalitBangKes, 2001). Salah satu tanaman yang bisa dijadikan teh herbal yaitu tanaman jambu biji.

Kebanyakan orang tau bagian dari tanaman jambu biji yang berkhasiat hanya pada buahnya saja. Tetapi ada bagian tanaman jambu biji yang bisa dimanfaatkan sebagai pangan bagi

kesehatan tubuh. Bagian tanaman jambu biji yang sangat berpotensi untuk dimanfaatkan yaitu ada pada daunnya. Daun jambu biji memiliki sejumlah kandungan zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Diantaranya komponen bioaktif seperti flavonoid, tanin, fenolat dan minyak atsiri (Sudarsono *et al.*, 2002). Senyawa fenolik dan yang paling umum flavonoid dapat berfungsi sebagai antioksidan (Pratt dan Hudson, 1990). Daun jambu biji telah terbukti klinis mempunyai berbagai efek farmakologis antara lain antidiare, antibakteri, antihipertensi, dan antioksidan (Mardikasari, 2017).

Daun jambu biji berpotensi sebagai minuman fungsional yang memiliki manfaat untuk tubuh yaitu sebagai antioksidan atau penangkal radikal bebas. Teh herbal daun jambu biji memiliki rasa yang khas yang berasal dari senyawa flavonoid khususnya kuersetin dan juga rasa sepat karena pada daun jambu biji memiliki zat tanin yang merupakan senyawa yang dapat menentukan kualitas yang berkaitan dengan warna rasa dan aroma (Sekarini, 2011). Tanin ini memiliki sifat tidak berwarna hingga kekuning-kuningan, larut dalam air, serta membawa sifat pahit dan sepat. Penambahan bahan alami seperti jahe, daun mint, jahe merah dan rempah lainnya dapat digunakan untuk membuat flavor baru pada teh daun jambu biji dengan rasa, aroma serta manfaat dari senyawa bahan alami tersebut. Selaras dengan penelitian Sari (2018) tentang pengaruh penambahan bubuk jahe terhadap karakteristik minuman herbal daun petai cina, dari hasil penelitian tersebut didapatkan hasil penambahan jahe berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan dan organoleptik. Dari 5 perlakuan didapatkan 1 perlakuan terbaik yaitu perbandingan daun petai cina 97% dan jahe 3% dengan rata-rata aktivitas antioksidan 79,04%, rasa 3,5, aroma 3,95, dan warna 3,9.

Bahan alami lain yang memiliki aroma yaitu bubuk kayu manis (*cassiavera*). *Cassiavera* mempunyai potensi yang bermanfaat terhadap kesehatan, karena *cassiavera* tinggi

kandungan antioksidan. Cassiavera banyak mengandung tanin, flavonoid, dan lainnya yang diduga dapat berperan sebagai antioksidan. Senyawa ini mampu melindungi tubuh dari proses oksidasi yang disebabkan oleh radikal bebas (Azima, *et al.*, 2004). Cassiavera memiliki aroma dan rasa yang khas, sehingga cassiavera ini berpotensi untuk ditambahkan ke dalam makanan atau minuman untuk memberikan citarasa yang disukai. Komponen utama flavor dalam cassiavera adalah sinamaldehyd yang merupakan golongan oxygenated hidrokarbon yang menjadi komponen terpenting dalam memberikan cita rasa dan aroma (Rismunandar dan Paiman, 2001). Bubuk kayu manis memiliki senyawa kumarin yang jika penggunaannya terlalu banyak akan mengakibatkan toksik pada tubuh (Rozi, 2021). Oleh karena itu pada penelitian ini dilakukan penambahan bubuk kayu manis pada konsentrasi 0%, 10%, 20%, 30%, dan 40% dari total bahan. Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Cassiavera (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L*)”**

1.2 Tujuan Penelitian

Dari perumusan masalah tersebut, maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh penambahan cassiavera terhadap karakteristik teh herbal daun jambu biji.
2. Mengetahui jumlah penambahan cassiavera terbaik terhadap sifat sensori teh herbal daun jambu biji.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Memperoleh informasi mengenai pengaruh penambahan cassiavera terhadap karakteristik teh herbal daun jambu biji.

2. Memperoleh informasi mengenai jumlah penambahan cassiavera terbaik terhadap sifat sensori teh herbal daun jambu biji.
3. Menghasilkan teh herbal yang kaya akan antioksidan dan minuman fungsional yang baik untuk kesehatan.
4. Pemanfaatan cassiavera sebagai penambahan aroma dan rasa terhadap teh herbal.

1.4 Hipotesis Penelitian

- H0: Penambahan cassiavera tidak berpengaruh terhadap karakteristik teh herbal daun jambu biji.
- H1: Penambahan cassiavera berpengaruh terhadap karakteristik teh herbal daun jambu biji.

