

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki kekayaan alam yang berlimpah. Apabila kekayaan alam tersebut diolah dan dimanfaatkan maka sumber ekonomi, kehidupan masyarakat, dan jumlah angka pengangguran dari negara Indonesia akan berkurang. Salah satu tanaman yang terdapat di Indonesia yang dapat dimanfaatkan adalah tanaman teh. Teh merupakan tanaman yang terkenal di seluruh dunia dan dapat diterima oleh semua lapisan masyarakat. Tanaman teh sudah dikenal sejak lama oleh masyarakat sebagai minuman yang mudah didapat dan dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit.

Sekarang ini perkembangan perekonomian, kemajuan pendidikan masyarakat, arus informasi yang semakin baik, dan perubahan gaya hidup membuat pola konsumsi masyarakat berubah. Termasuk konsumsi masyarakat terhadap minuman teh. Berdasarkan proses pengolahannya produk teh dapat dikelompokkan menjadi 3 jenis, yaitu teh hijau, teh hitam, dan teh olong. Teh hitam dibuat melalui proses oksidasi enzimatis terhadap katekin yang terdapat di dalam teh. Teh olong yaitu mengkombinasikan kedua proses dari teh hitam dan teh hijau yaitu memerlukan proses semi oksidasi enzimatis. Teh hijau dibuat dengan cara menginaktifkan enzim oksidase/fenolase yang terdapat pada pucuk teh segar yaitu dengan cara pemanasan atau penguapan menggunakan uap panas sehingga oksidasi enzimatis terhadap katekin yang ada dalam teh dapat dicegah (Anggraini, 2017).

Teh hijau pada umumnya dikonsumsi dalam bentuk seduhan, akan tetapi teh hijau dapat dikonsumsi dengan cara yang lebih praktis yaitu dalam bentuk minuman serbuk instan. Minuman serbuk instan merupakan minuman yang berbentuk serbuk mudah larut dalam air, cara penyajian yang cepat, dan mempunyai daya simpan yang lama. Minuman serbuk instan dapat terbuat dari bahan buah-buahan, rempah-rempah, biji-bijian dan daun yang dapat langsung diminum dengan cara diseduh dengan air matang baik dingin maupun panas. Serbuk minuman instan dihasilkan dengan cara

mengekstrak teh hijau untuk mendapatkan kandungan dari teh tersebut. Proses ekstraksi merupakan proses pemisahan bahan dari campurannya dengan menggunakan pelarut yang sesuai. Proses ekstraksi dihentikan setelah tercapai kesetimbangan antara konsentrasi senyawa dalam pelarut dengan konsentrasi dalam sel tanaman. Setelah proses ekstraksi, pelarut dipisahkan dari sampel dengan penyaringan dan didapatkan ekstrak teh hijau. Ekstrak dari teh hijau tersebut dikeringkan untuk mendapatkan serbuk instan. Proses pengeringan tersebut umumnya diperlukan bahan pengisi yang berfungsi untuk melindungi komponen bahan yang mudah rusak pada saat pengeringan (Kumalaningsih dan Suprayogi, 2005).

Minuman serbuk instan yang di olah dari teh hijau yang berkualitas rendah yaitu teh yang diolah dari daun teh tua dan rendah kandungan antioksidan akan menghasilkan serbuk yang kurang beraroma, warna yang kurang menarik, dan rendahnya daya tarik konsumen. Berdasarkan hal tersebut perlu ditambahkan bahan atau senyawa lain yang dapat meningkatkan warna, rasa, dan aroma produk agar lebih disukai oleh konsumen. Salah satu bahan yang dapat digunakan untuk memperbaiki warna yang kurang menarik dan peningkatan antioksidan dalam pembuatan minuman serbuk instan adalah daun suji.

Tanaman suji merupakan tanaman yang digunakan sebagai pewarna alami pada makanan, minuman, dan juga dapat digunakan sebagai obat-obatan. Daun suji segar memiliki kadar air sebesar 73,25%, serta mengandung 3.773,9 ppm klorofil yang terdiri atas 2.523,6 ppm klorofil a dan 1.250,3 ppm klorofil b (Prangdimurti, 2007). Daun suji dapat memberikan warna yang baik pada makanan dan tidak mengubah rasa dari bahan pembuat makanan tersebut.

Daun suji biasa digunakan masyarakat sebagai pewarna makanan karena kandungan klorofilnya yang cukup tinggi untuk pewarnaan. Pada penelitian ini daun suji yang digunakan yaitu daun suji yang sudah matang karena kandungan klorofil dari daun suji yang sudah matang lebih tinggi dibandingkan dengan daun suji yang masih muda. Perpaduan antara teh hijau dan klorofil dari daun suji merupakan sebuah inovasi pangan kaya antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan.

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan dengan perbandingan serbuk ekstrak teh hijau dengan serbuk ekstrak daun suji 8:0 g, 7,2:0,8

g, 6,4:1,6 g, 5,6:2,4 g, 4,8:3,2 g, pada perbandingan 4,8:3,2 g didapatkan hasil pada minuman serbuk instan adalah warna hijau pekat, hilangnya rasa asli teh hijau, dan adanya rasa dari daun suji. Dari pra penelitian yang telah dilakukan tersebut penulis membuat perlakuan penambahan serbuk daun suji kurang dari 3,2 g untuk menghasilkan minuman serbuk instan dengan karakteristik mutu yang lebih baik berdasarkan organoleptik, sifat fisik dan sifat kimia.

Berdasarkan penguraian di atas, maka peneliti telah selesai melaksanakan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Serbuk Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinensis*) dan Serbuk Ekstrak Daun Suji (*Pleomele angustifolia*, N.E. Brown) terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh perbandingan serbuk ekstrak teh hijau dengan serbuk ekstrak daun suji terhadap karakteristik minuman serbuk instan.
2. Untuk mengetahui pengaruh perbandingan serbuk ekstrak teh hijau dan serbuk ekstrak daun suji yang terbaik berdasarkan organoleptik.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Memberikan pengetahuan secara luas kepada masyarakat tentang minuman serbuk yang dihasilkan dari teh dan pemanfaatan daun suji.
2. Menghasilkan minuman serbuk yang bermanfaat bagi tubuh.

1.4 Hipotesa

H₀: Perbedaan perbandingan serbuk ekstrak teh hijau dan serbuk ekstrak daun suji tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik minuman serbuk instan yang dihasilkan.

H₁: Perbedaan perbandingan serbuk ekstrak teh hijau dan serbuk ekstrak daun suji berpengaruh nyata terhadap karakteristik minuman serbuk instan yang dihasilkan.