I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Premna oblongifolia Merr. dari famili *Verbenaceae* yang biasa dikenal dengan nama cincau hijau perdu merupakan tanaman tropis yang biasa dijadikan bahan utama makanan tradisional Indonesia. Tanaman cincau hijau merupakan salah satu tanaman yang dapat ditanam di kebun-kebun, pekarangan, maupun tumbuh liar dihutan, tanaman cincau hijau juga termasuk tanaman menahun. Cincau hijau merupakan salah satu tanaman penyegar dengan kandungan klorofil yang tinggi sehingga dapat meningkatkan daya tahan tubuh. Kandungan fitokimianya dapat bermanfaat untuk mengobati berbagai macam penyakit (Prasetyo, et al., 2022). Daun cincau biasanya diolah menjadi *jelly* yang dipercaya dapat mengatasi penyakit seperti radang tenggorokan dan menjaga tekanan darah agar tetap stabil. Tanaman cincau hijau juga dapat mengobati penyakit seperti mengatasi radang lambung dan sistem pencernaan serta sebagai antioksidan dan obat penyakit yang disebabkan karsinogen (Nurdin, et al., 2018), khususnya tumor otak (Santoso, 2017).

Kandungan cincau secara umum yaitu karbohidrat, lemak, protein, klorofil, dan juga senyawa lain seperti polifenol, flavonoid mineral dan vitamin golongan fosfor, vitamin A dan vitamin B (Amirudin, et al., 2019). Dalam cincau hijau juga terkandung senyawa bioaktif yang tinggi seperti pektin, tanin, klorofil, ß-karoten, alkoloid, saponin, steroid dan glikosida (Anggina, 2019). Kandungan senyawa pektin yang terdapat dalam cincau hijau perdu *(Prema oblongifolia* Merr*)* yaitu 15,2 % pektin dalam 100 gram daun cindau hijau. Kandungan senyawa pektin ini mampu memberikan efek bagi tubuh dalam menurunkan kadar lipid darah dan respon glikemik (Khoiriyah & Amalia, 2014).

Dewasa ini banyak terjadi kasus penyakit yang disebabkan konsumsi pangan dari bahan sintetik, sehingga membuat masyarakat semakin sadar akan pentingnya kembali ke alam. Sudah banyak masyarakat yang memanfaatkan tanaman sebagai obat atau sebagai makanan dan minuman herbal. Untuk dapat memanfaatkan tanaman tersebut diperlukan pengolahan terlebih dahulu. Salah satu upaya pemanfaat tanaman herbal adalah dengan diolah menjadi minuman fungsional. Minuman fungsional dapat memberikan efek positif bagi kesehatan.

Upaya yang dapat dilakukan dalam pemanfaatan daun cincau hijau sebagai minuman herbal yaitu dengan pengolahan daun cincau hijau menjadi teh bubuk. Teh merupakan minuman yang diperoleh dari seduhan daun atau pucuk daun dari tanaman *Camellia sinensis* menggunakan air panas (Amanto, et al., 2020). Mulanya sebutan teh hanya ditujukan pada teh hasil tanaman *Camellia sinensis*, seperti teh hijau dan teh oolong. Kemudian seiring berjalan waktu dikenal jenis teh baru yaitu teh herbal. Teh herbal merupakan hasil seduhan dari bagian tanaman herbal seperti daun, bunga, biji, akar dan kulit kayu yang diseduh dengan air mendidih. Teh herbal merupakan salah satu bagian dari pangan fungsional yang dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan gizi dan memberi efek kesehatan yang optimal dari zat-zat gizi yang dikandungnya dalam bentuk cairan atau minuman. Saat ini, minuman fungsional telah banyak dikembangkan dalam formulasinya menggunakan bahan-bahan rempah (Widyantari, 2020)

Menurut Sulistyo (2003), pada umumnya pengolahan teh dilakukan oleh pabrik-pabrik teh yang ada di Indonesia menggunakan suhu pengeringan yang berkisar 50-85^{o}C dengan waktu pengeringan ±80-90 menit. Suhu pada saat pengeringan teh dapat mempengaruhi kandungan kimia yang terdapat dalam daun teh, senyawa kimia teh dapat rusak ataupun berkurang. Maka perlu diketahui suhu yang tepat untuk pengeringan teh yang dapat

menghasilkan teh dengan kualitas yang bagus atau dapat mempertahankan komponen kimia dalam teh. Penelitian teh herbal daun salam dengan suhu pegeringan 80^{o}C selama 155 menit menghasilkan teh herbal daun salam dengan mutu terbaik (Dewi, 2018). Penelitian teh herbal daun karamunting dengan suhu pengeringan 70^{o}C selama 215 menit menghasilkan teh herbal daun karamunting dengan mutu terbaik (Marini, 2019). Namun, hingga kini belum banyak penelitian yang mengkaji pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu teh herbal dari daun cincau hijau, khususnya dalam mempertahankan kandungan senyawa bioaktifnya seperti pektin, flavonoid, dan klorofil. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap karakteristik teh herbal dari daun cincau hijau, dengan harapan dapat menghasilkan produk teh berkualitas tinggi yang mempertahankan kandungan senyawa bioaktifnya.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

a. Apa pengaruh suhu pengeringan terhadap karakterisktik teh daun cincau hijau
b. Bagaimana formulasi terbaik dari suhu pengeringan teh daun cincau hijau berdasarkan karakteristik fisikokimia dan organoleptik.

1.3 Tujuan Penelitian

Dari perumusan masalah tersebut, maka penelitian ini bertujuan untuk:

a. Menganalisis pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap karakterisktik teh daun cincau hijau.
b. Menentukan suhu pengeringan terbaik yang menghasilkan mutu optimal teh daun cincau hijau berdasarkan sifat fisikokimia dan tingkat kesukaan panelis.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah dapat memberi informasi mengenai pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu teh daun cincau hijau serta menjadi referensi dalam pengembangan produk minuman fungsional berbahan dasar tanaman herbal local dengapotensi kandungan antioksidan tinggi .

1.5 Hipotesis Penelitian

H0 : Tidak ada pengaruh suhu pengeringan pada karakteristik teh daun cincau yang dihasilkan.

H1 : Ada pengaruh suhu pengeringan pada karakteristik teh daun cincau yang dihasilkan.