

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan minuman yang digemari oleh semua kalangan, karena keunikan rasa dan manfaat kesehatan yang ditimbulkannya. Komoditas teh dihasilkan dari pucuk tanaman teh (*Camellia sinensis*). Teh dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun, atau tangkai daun yang telah dikeringkan dari tanaman *Camellia sinensis* dengan air panas. Teh menjadi salah satu jenis minuman fungsional yang sangat populer di dunia karena di dalamnya terkandung antioksidan alami, yaitu flavonoid yang dapat menjaga tubuh dari ancaman serangan radikal bebas (Rohdiana, 2015).

Berdasarkan prinsip pengolahannya, teh dibedakan menjadi dua bagian, yaitu teh hitam merupakan teh yang diolah dengan mengalami serangkaian proses oksidasi enzimatis serta teh hijau yaitu teh yang dalam proses pengolahannya tidak melibatkan proses oksidasi enzimatis. Warna teh hitam adalah coklat kemerahan, karena pada saat terjadinya oksidasi enzimatis, katekin didalam teh teroksidasi menjadi senyawa theaflavin dan thearubin sebagai produk akhir. Teh hijau mempunyai warna hijau terang, karena kandungan klorofil yang terdapat pada daun teh (Arifin, 1994).

Teh hitam adalah jenis teh yang dalam pengolahannya melalui proses oksidasi enzimatis secara penuh. Oksidasi enzimatis tidak menggunakan mikroba sebagai sumber enzim, tetapi menggunakan enzim *Polyphenol oksidase* yang terdapat didalam daun teh itu sendiri, secara umum proses produksi teh hitam adalah sebagai berikut: pemetikan daun teh, pelayuan, penggulungan, oksidasi enzimatis merupakan bagian krusial dalam menentukan kualitas teh hitam (Bambang, 1995). Menurut Spillane 1992, ada lima tingkatan kualitas teh antara lain *Flowery Orange Pekoe* (FOP) merupakan daun teh dengan kualitas sangat baik berupa pucuk kuntum bunga pohon teh. *Orange Pekoe* (OP) merupakan daun teh besar-besar dan utuh tetapi tidak didapati kuntum bunga pohon teh didalamnya. *Broken Orange Pekoe* (BOP) merupakan teh berupa potongan daun teh kecil dan besar, kualitasnya dikategorikan sedang. *Fanning* merupakan daun teh berupa potongan kecil, teh ini termasuk teh kualitas rendah. *Dust* merupakan tingkatan paling rendah dari teh hitam, teh ini terdiri dari potongan- potongan

kecil daun teh dan bubuk daun teh. Teh bermutu tinggi adalah teh yang memiliki nilai liquor dan kandungan antioksidan yang baik yang dihasilkan dari olahan daun muda, sedangkan teh yang bermutu rendah memiliki nilai liquor dan kandungan antioksidan yang rendah yang dihasilkan dari daun tua yang halus (Yudana dan Luize, 1998).

Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan teh mutu rendah memiliki aktivitas antioksidan sebesar 48%, sedangkan teh mutu tinggi memiliki nilai aktivitas antioksidan sebesar 72%. Mutu teh berkaitan dengan aktivitas antioksidan yang sangat berpengaruh terhadap kesehatan, sehingga perlu penambahan antioksidan alami contohnya dari buah markisa ungu. Buah markisa ungu juga dilakukan uji antioksidan didapatkan nilai sebesar 83%. Aktivitas antioksidan yang tinggi dari markisa ungu dapat meningkatkan nilai aktivitas antioksidan dari teh hitam mutu rendah, sehingga nilai guna dan juga nilai jual bisa meningkat.

Buah markisa asam memiliki banyak manfaat salah satunya kaya akan antioksidan, diantaranya berupa vitamin C, karatenoid, dan flavonoid (Winarsih, 2007). Daging buah markisa yang berwarna orange menunjukkan bahwa buah ini kaya akan antioksidan alami (Subarnas, 2006). Menurut (Fruit Export Development Centre, 2005), buah markisa ungu memiliki rasa buah asam dan beraroma kuat, sehingga banyak diolah menjadi sirup dan jus sari buah markisa. Oleh karena itulah peneliti tertarik membuat minuman teh hitam dari bahan baku kualitas rendah dan dilakukan dengan penambahan sari buah markisa untuk penguat rasa dan aroma agar teh hitam bermutu rendah menjadi lebih enak untuk dikonsumsi.

Buah markisa yang digunakan pada penelitian ini adalah markisa ungu yang memiliki daging buah yang sangat lunak dan encer dengan biji-biji kecil lunak. Rasanya asam, segar, dan kandungan airnya sangat tinggi sehingga sangat cocok bila ditambahkan pada teh hitam yang berkualitas rendah. Kandungan gizinya antara lain gula, provitamin A (karatenoid) dan vitamin C, mineral, besi, kalsium, fosfor, dan potassium/kalium (Wirakusuma, 2007). Menurut Anggraini (2015), konsentrasi sari buah terbaik yang ditambahkan pada teh hitam mutu rendah adalah 10% sangat berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan serta penampakan dan warna pada teh hitam mutu rendah yang dihasilkan.

Berdasarkan uraian di atas peneliti akan melakukan penelitian berjudul ***Pengaruh Penambahan Sari Buah Markisa Ungu (Passiflora edulis Var. Sims) Terhadap Karakteristik Minuman Teh Hitam.***

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan sari buah markisa ungu terhadap karakteristik minuman teh hitam mutu rendah
2. Untuk mengetahui penambahan sari buah markisa ungu yang terbaik berdasarkan karakteristik minuman teh hitam mutu rendah.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai informasi atau pengetahuan tambahan bagi masyarakat mengenai pengaruh positif terhadap minuman teh hitam dilakukan proses pengkayaan antioksidan dari cita rasa sari buah markisa ungu serta karakteristik fisik minuman teh yang telah ditambah dari sari buah markisa ungu.

1.4 Hipotesis Penelitian

- H_0 = Penambahan sari buah markisa ungu tidak berpengaruh terhadap karakteristik minuman teh hitam mutu rendah.
- H_1 = Penambahan sari buah markisa ungu berpengaruh terhadap karakteristik minuman teh hitam mutu rendah