

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beberapa tahun terakhir, tingkat konsumsi minuman fungsional meningkat seiring dengan tren gaya hidup sehat yang berkembang di masyarakat (Pratiwi *et al.*, 2024). Minuman fungsional merupakan istilah untuk minuman yang mengandung bahan yang dapat meningkatkan kesehatan dan mencegah penyakit tertentu (Romadhoni *et al.*, 2023). Minuman fungsional banyak diminati karena memiliki beberapa fungsi fisiologis, seperti dapat meningkatkan daya tahan tubuh, mencegah penyakit, dan memperlambat penuaan dini (Rudin *et al.*, 2022). Saat ini minuman fungsional tersedia dalam berbagai bentuk, salah satunya teh herbal.

Teh herbal merupakan istilah umum yang digunakan untuk minuman yang bukan berasal dari daun teh (*Camelia sinensis*). Teh herbal umumnya terbuat dari bunga, biji, daun, dan akar dari berbagai tanaman (Lagawa *et al.*, 2020). Sebagian besar teh herbal dikemas dalam bentuk celup, karena lebih praktis dan mudah digunakan. Teh celup dikemas dalam kantung *filter paper* yang umumnya terbuat dari *tissue* yang tahan panas (Handayani, 2010).

Salah satu bahan yang dapat digunakan untuk membuat teh celup herbal adalah temulawak. Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) merupakan tanaman herbal asli Indonesia yang telah lama digunakan dalam pengobatan tradisional, terutama untuk mengobati gangguan pencernaan, meningkatkan fungsi hati, memperbaiki nafsu makan, dan mengurangi peradangan (Afifah dan Tim Lentera, 2003). Bagian dari temulawak yang banyak dimanfaatkan ialah rimpangnya. Rimpang temulawak mengandung senyawa bioaktif, seperti kurkumin, xanthorrhizol, dan minyak atsiri yang berpotensi sebagai agen antiinflamasi,

antivirus, antibakteri, antijamur, antioksidan, antikarsinogenik, dan antiinfeksi (Joe *et al.*, 2004).

Dengan berbagai manfaat tersebut, temulawak dapat dikembangkan sebagai bahan teh celup herbal. Namun, temulawak (*Curcuma xanthorriza*) memiliki rasa pahit pedas yang khas, sehingga kurang disukai oleh beberapa konsumen (Sayuti dan Winarso, 2016). Oleh karena itu, diperlukan inovasi tambahan, seperti memadukannya dengan bahan alami lain seperti kulit jeruk yang memiliki rasa dan aroma menyenangkan.

Jeruk siam (*Citrus nobilis*) merupakan buah yang kaya akan antioksidan, terutama pada bagian kulitnya (Arantika dan Hidayati, 2024). Hal ini sejalan dengan penelitian Silalahi *et al.*, (2022) yang melaporkan bahwa bagian tanaman jeruk yang memiliki kandungan fenolik dan flavonoid sebagai antioksidan kuat paling banyak terdapat pada kulit buah jeruk. Dalam industri pengolahan jeruk, kulit jeruk sering dianggap sebagai limbah. Setiap tahun, Indonesia menghasilkan sekitar 309.678 ton limbah kulit jeruk (Dari *et al.*, 2020), padahal kulit jeruk memiliki potensi besar sebagai bahan fungsional karena kaya akan senyawa bioaktif, seperti polifenol, flavonoid, serat pangan, dan minyak esensial yang menawarkan berbagai manfaat kesehatan (Rafiq *et al.*, 2016). Senyawa-senyawa tersebut memiliki beragam aktivitas biologis yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti antioksidan, antiinflamasi, antimikroba, antikanker, dan antidiabetes (Liu *et al.*, 2021). Dengan kandungan bioaktif tersebut, kulit jeruk berpotensi dikembangkan sebagai bahan tambahan pada teh celup herbal, sekaligus membantu mengurangi limbah industri.

Penelitian terkait pengembangan teh celup herbal telah banyak dilakukan, salah satunya oleh Dewi *et al.*, (2018) yang melaporkan bahwa penambahan temulawak (*Curcuma xanthorriza*) hingga 10% pada formulasi teh celup dengan campuran teh melati menghasilkan skor organoleptik tertinggi pada aroma, rasa, dan penerimaan keseluruhan panelis. Sementara

itu, penelitian oleh Hidayatulloh *et al.*, (2022) menunjukkan bahwa kulit jeruk pomelo, jeruk baby (*Citrus sinensis*), dan lemon dapat diolah menjadi minuman siap seduh dengan karakteristik fisikokimia yang baik serta penerimaan sensoris yang memuaskan. Sejauh penelusuran penulis, studi yang memanfaatkan kulit jeruk siam (*Citrus nobilis*) dan mengkombinasikannya dengan temulawak (*Curcuma xanthorriza*) dalam bentuk teh celup herbal belum banyak dilaporkan. Dalam penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, teh celup herbal berbasis temulawak diformulasikan dengan penambahan kulit jeruk siam dengan variasi konsentrasi 0%, 10%, 20%, 30%, dan 40%. Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa penambahan kulit jeruk siam sebesar 10% memberikan sedikit aroma citrus dan mengurangi sedikit rasa pahit dan pedas temulawak. Sementara itu, formulasi dengan penambahan 40% kulit jeruk siam menghasilkan aroma citrus yang lebih kuat dan rasa pahit sudah tidak terlalu kuat, tertutup oleh rasa segar khas jeruk. Oleh karena itu, peneliti tertarik melakukan penelitian tentang “*Pengaruh Penambahan Kulit Jeruk Siam (Citrus nobilis) Terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Berbasis Temulawak (Curcuma xanthorriza)*”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini, yaitu :

1. Bagaimana pengaruh penambahan kulit jeruk siam terhadap karakteristik teh celup herbal berbasis temulawak?
2. Berapa formulasi terbaik penambahan kulit jeruk siam terhadap karakteristik teh celup berbasis temulawak?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk melihat pengaruh penambahan kulit jeruk siam terhadap karakteristik teh celup herbal berbasis temulawak
2. Untuk mengetahui konsentrasi kulit jeruk terbaik yang ditambahkan dalam teh celup herbal berbasis temulawak

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengurangi limbah kulit jeruk agar bernilai ekonomis tinggi
2. Memberikan informasi mengenai karakteristik dan organoleptik dari konsentrasi kulit jeruk terhadap teh celup herbal berbasis temulawak

1.5 Hipotesis Penelitian

H0: Penambahan kulit jeruk tidak berpengaruh terhadap karakteristik teh celup herbal berbasis temulawak

H1: Penambahan kulit jeruk berpengaruh terhadap karakteristik teh celup herbal berbasis temulawak

