

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia teh merupakan minuman yang digemari oleh masyarakat. Minuman teh sudah menjadi salah satu kebiasaan. Teh merupakan minuman yang terbuat dari pucuk daun teh (*Camellia sinensis*) dan dipercaya masyarakat sebagai minuman penyegar dan menyehatkan. Teh camellia mengandung antioksidan sehingga banyak dikonsumsi masyarakat sebagai minuman sehari-hari. Inovasi bahan dasar teh mulai berkembang, penganekaragaman pangan telah menghasilkan produk-produk teh yang bukan berasal dari daun teh (*Camellia sinensis*) yaitu teh herbal. Teh herbal merupakan minuman yang terbuat dari akar, batang, daun, bunga, biji, atau kulit buah dari suatu tanaman yang memiliki manfaat sebagai tanaman obat (Dewi et al., 2017). Tanaman herbal merupakan jenis-jenis tanaman yang memiliki khasiat yang dapat digunakan sebagai obat dalam penyembuhan maupun sebagai pencegahan penyakit. Ada banyak tanaman herbal yang dapat ditemukan di Indonesia dan masih belum dimanfaatkan secara maksimal, salah satunya adalah Daun Afrika. Daun Afrika memiliki nama ilmiah *Vernonia amygdalina*. Daun Afrika memiliki banyak manfaat dalam pengobatan tradisional. Daun Afrika juga dikenal dengan daun seribu penyakit, diyakini dapat digunakan untuk pengobatan hipertensi, batuk, reumatik, asam urat, infeksi tenggorokan dan lain sebagainya (Muzaki dan Wahyun, 2015). Untuk itu daun Afrika dapat berpotensi sebagai bahan baku teh herbal. Pengolahan daun Afrika dalam bentuk teh herbal lebih praktis dalam penyajiannya dan dapat memberi nilai tambah dalam variasi pengolahan daun Afrika tersebut.

Ijeh and Ejike (2011) menunjukkan bahwa tanaman daun Afrika banyak mengandung senyawa kimia antara lain sebagai : saponin, riboflavin, polyphenol, sesquiterpene dan flavonoid. Menurut Adebayo *et al.* (2014), kandungan senyawa tertinggi di dalam ekstrak metanol daun Afrika yaitu saponin (14,23%), kemudian diikuti dengan senyawa golongan terpen (10,20%), senyawa golongan fenolik (8,24%), senyawa alkaloid (7,49%), tanin (5,4%), dan flavonoid (2,15%). Penggunaan daun Afrika secara empiris banyak digunakan oleh masyarakat dengan pengolahan yang sederhana, yaitu dengan cara meminum rebusan dari daun Afrika yang dapat digunakan untuk berbagai macam penyakit, seperti obat kanker,

pencegahan terhadap penyakit jantung, menurunkan kolesterol, mencegah stroke, mengatur gula darah, gangguan pencernaan, dan menurunkan berat badan (Kharimah *et al.*, 2016). Daun Afrika dalam beberapa penelitian terdahulu telah terbukti memiliki fungsi penyembuhan karena memiliki aktivitas antioksidan. Antioksidan secara kimia adalah senyawa pemberi elektron (*electron donor*), sedangkan secara biologis adalah senyawa yang dapat menangkal atau meminimalisir dampak negatif oksidan (Winarti, 2010). Hasil penelitian Kharimah *et al.* (2016) didapatkan fraksi yang diduga mengandung senyawa flavonoid yang berasal dari daun afrika. Senyawa flavonoid adalah senyawa polifenol yang mempunyai 15 atom karbon. Flavonoid hampir terdapat dalam setiap tumbuhan hijau sehingga dapat ditemukan pada setiap ekstrak tumbuhan (Markham *et al.*, 1988). Senyawa flavonoid juga terbukti mempunyai efek biologis yang sangat kuat, yaitu sebagai antioksidan (sukmawati *et al.*, 2017).

Disamping kelebihan daun afrika sebagai obat dan mempunyai efek biologis yang baik, daun afrika umumnya dikenal sebagai daun yang pahit. Pengolahan teh herbal dari daun afrika mempunyai kelemahan pada sifat sensorisnya seperti rasa yang agak pahit dan aroma yang kurang enak. Dengan demikian dalam pembuatan teh herbal daun afrika dibutuhkan penambahan bahan tambahan dari bubuk kulit kayu manis untuk memperbaiki cita rasa, warna dan aroma agar teh herbal daun afrika enak untuk dikonsumsi dan meningkatkan mutu dari teh herbal daun afrika. Menurut penelitian Muzaki dan Wahyuni (2015) dalam pembuatan teh daun afrika dengan penambahan jahe (gingger kering) dapat dijadikan sebagai penyedap sekaligus penyegar dari teh daun afrika, pada hasil penelitiannya perlakuan penambahan *ginger* berpengaruh terhadap kesukaan rasa dan aroma pada teh herbal daun afrika. Maka dari pada itu peneliti tertarik menambahkan bubuk kayu manis untuk meningkatkan cita rasa dan mutu teh herbal daun afrika (*Vernonia amygdalina*). Sifat sensori kulit kayu manis yaitu agak pedas, sedikit manis, hangat, dan mempunyai aroma yang khas.

Sundari (2001) menerangkan bahwa kayu manis adalah salah satu jenis rempah-rempah yang banyak digunakan sebagai bahan pemberi aroma dan cita rasa dalam makanan dan minuman, dan bahan aditif pada pembuatan parfum serta obat-obatan. Penggunaan rempah-rempah secara tradisional biasanya dilakukan dengan menambahkan langsung bahan asal ke dalam makanan dan

minuman, baik dalam bentuk utuh, rajangan atau dalam bentuk yang telah dihaluskan. Kulit Kayu manis memiliki potensi yang bermanfaat terhadap kesehatan. Kulit, batang, maupun daun tanaman kayu manis mengandung minyak atsiri (*oleoresin*). Minyak atsiri atau oleoresin dari kayumanis mengandung beberapa senyawa kimia terbesar seperti sinamaldehyd, eugenol, dan coumarin (ferry, 2013).

Al-Dhubiab (2012) dan Elmida (2018) menyebutkan komponen kimia terbesar pada kayu manis adalah alkohol sinamat, kumarin, asam sinamat, sinamaldehyd, antosinin dan minyak atsiri dengan kandungan gula, protein, lemak sederhana, pektin dan lainnya. Menurut Dalimartha (2002) dalam penelitian Azima, Muchtadi, Zakaria dan Priosoeryanto (2004), bubuk kulit kayu manis banyak mengandung tanin, flavonoid dan senyawa aktif lainnya yang dapat berperan sebagai antioksidan. Senyawa ini mampu melindungi tubuh dari proses oksidasi yang disebabkan oleh radikal-radikal bebas. Kayu manis mempunyai rasa pedas sebagai penghangat tubuh dan berbau wangi, serta bersifat hangat, memiliki aroma dan rasa yang khas, sehingga kulit kayu manis ini berpotensi untuk ditambahkan kedalam makanan atau minuman untuk memberikan aroma dan citarasa yang baik dan disukai. Pada penelitian Aswin (2018), penambahan bubuk kayu manis pada teh herbal daun binahong (*anredera cordifolia* (ten.) steenis), semakin banyak bubuk kayu manis yang ditambahkan maka aroma teh herbal yang dihasilkan lebih baik dan pada penelitian ini perlakuan terbaik pada pembuatan teh herbal daun binahong adalah sebanyak 12% bubuk kulit manis dari 30 gr bubuk daun binahong.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Kayu Manis Terhadap Mutu Teh Herbal Daun Afrika (*Vernonia amygdalina*)**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kulit kayu manis terhadap mutu teh herbal daun afrika.

2. Menentukan persentase bubuk kulit kayu manis terbaik pada teh herbal daun afrika berdasarkan analisa organoleptik.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Memaksimalkan pemanfaatan daun afrika dan bubuk kayu manis sebagai bahan baku pembuatan teh herbal, sehingga dapat bernilai ekonomis yang tinggi.
2. Memberikan informasi tentang komposisi kimia dari daun afrika yang bercita rasa bubuk kayu manis.

