

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) di Indonesia pada umumnya digunakan untuk menyirih, disamping itu juga dipergunakan untuk mengobati berbagai penyakit seperti luka bakar, sakit kepala, diare, disentri, sariawan, obat kumur pada sakit kerongkongan, sakit kulit, penyemak kulit, bahan pewarna tekstil dan obat astringen (Kurniawati, 2017). Daun gambir juga dapat dijadikan bahan pembuatan teh herbal. Dikategorikan ke dalam teh herbal karena mengandung senyawa fenol dan katekin sebagai antioksidan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan (BPATP, 2017). Salah satu tempat yg memproduksi teh daun gambir di Sumatra Barat bisa ditemukan di Siguntur Kabupaten Pesisir Selatan.

Pengolahan teh daun gambir melalui proses pengecilan ukuran, perendaman dalam air dingin, pengeringan, penggilingan dan pengemasan (BPATP, 2017). Poin penting dari pengolahan daun gambir menjadi teh daun gambir adalah pada proses pengeringan. Menurut Effendi (2009), menyatakan bahwa ada dua macam cara pengeringan herbal yaitu 1) pengeringan sinar matahari langsung yaitu pengeringan secara alami menggunakan angin dan sinar matahari. Pengeringan terkadang kurang menguntungkan karena kondisi cuaca tidak bisa diatur sehingga lama pengeringan sulit ditentukan dan kelembaban tidak dapat dikontrol sehingga pengeringan tidak konstan, 2) pengeringan buatan atau mekanis yaitu dengan menggunakan udara yang dipanaskan, berupa suatu ruang dengan udara panas yang ditiupkan didalamnya. Udara yang dipanaskan tersebut mengalir ke bahan yang akan dikeringkan dengan menggunakan alat penghembus. Pengeringan buatan atau mekanis memberikan beberapa keuntungan antara lain: tidak tergantung cuaca, kapasitas pengeringan dapat dipilih sesuai keperluan, dan kondisi dapat dikontrol. Adapun contoh dari pengeringan mekanis adalah dengan menggunakan alat seperti oven.

Oven adalah alat untuk memanaskan, memanggang dan mengeringkan. Pengeringan menggunakan oven lebih cepat dibandingkan dengan pengeringan menggunakan panas matahari. Akan tetapi, kecepatan pengeringan tergantung dari ketebalan dan luas permukaan bahan yang dikeringkan. Kelebihan dari oven adalah dapat dipertahankan dan diatur suhunya. Laju pengeringan dengan cara oven lebih cepat dibandingkan dengan cara pengeringan tradisional. Oven juga biasanya digunakan untuk mengurangi kadar air dari hasil pertanian seperti biji-bijian,

daun, dan produk-produk herbal. Sumber energinya biasanya berasal dari listrik dan gas. Selain itu ada juga oven jenis seperti oven *microwave*.

Microwave adalah sebuah peralatan dapur yang menggunakan radiasi gelombang mikro untuk memasak atau memanaskan makanan. Pengeringan adalah salah satu aplikasi dari penggunaan *microwave* yang telah dilakukan selama 40 tahun terakhir untuk mengeringkan bahan pangan, produk-produk kayu, kertas, tekstil, produk-produk mineral dan bahan-bahan kimia. Energi yang dihasilkan diserap oleh bahan yang masih basah (Mujumdar, 2013). Proses pengeringan dengan menggunakan *microwave* dapat berlangsung lebih singkat dibandingkan dengan pengeringan konvensional dengan tetap mempertahankan mutu yang terkandung dalam bahan yang dikeringkan.

Contoh pengeringan menggunakan *microwave* menurut Su'aidah, F., Taruna, I. dan San Sutarsi, (2014) pengeringan daun jeruk purut (*Cytrus hystrix DC*) menggunakan *microwave* dengan lama waktu yang dibutuhkan yaitu 0,5 – 1 menit. Menurut Lestari, M., Rusliana, E., Saleh, M dan Rasulu, H, (2018) penggunaan oven dalam pengeringan daun pala lebih optimal pada suhu 50°C selama 150 menit. Oven gas juga sering digunakan dibidang pertanian untuk mengeringkan biji-bijian seperti kopi dan juga daun untuk mengolah teh dan bahan herbal lainnya (Revon, 2020).

Pengeringan sinar matahari menghasilkan seduhan teh *casacara* dengan kadar kafein lebih rendah yaitu 7 mg/L dan pada *cabinet drying* yaitu 9 mg/L. Hal ini terjadi karena proses pengeringan yang berlangsung lebih cepat sehingga tidak terjadi proses fermentasi selama proses pengeringan berlangsung. Metode pengeringan dengan metode *cabinet drying* merupakan metode pengeringan yang menghasilkan kadar kafein yang lebih tinggi dibandingkan dengan pengeringan metode sinar matahari langsung lebih lambat sehingga memungkinkan terjadinya fermentasi selama proses pengeringan berlangsung (Nafisah, 2018).

Penelitian pengaruh lama *blanching* pada daun tin diperoleh kesimpulan bahwa semakin lama proses *blanching* akan menurunkan kandungan fenol dan tanin pada teh daun tin. Total fenol teh daun tin dengan waktu *blanching* 0 menit sebesar 0,432 % dan pada 15 menit sebesar 0,354%. Lama *blanching* paling baik sekitar 3-5 menit. Pada bahan yang berbeda, waktu yg dibutuhkan juga akan berbeda. Penurunan total fenol dan tanin dalam teh daun tin disebabkan adanya proses pemanasan. Semakin tinggi suhu pemanasan maka total fenol dan kadar tanin dalam teh daun tin akan menurun (bambang, 2020).

Pada pengolahan teh (*Camelia sinensis*) terdapat proses fermentasi sebelum pengeringan. Proses fermentasi dapat meningkatkan kadar tanin dan kadar katekin serta mengubah warna seduhan teh menjadi lebih merah kecoklatan. Pada pengolahan teh selain daun teh *Camelia sinensis* tidak terdapat proses fermentasi karena umumnya masih menggunakan proses tradisional.

Penelitian tentang metode pemanasan untuk pengolahan daun gambir dengan tujuan pembuatan teh daun gambir sudah ada namun belum diketahui cara pemanasan yang menghasilkan teh daun gambir yang paling dapat diterima secara organoleptik. Sehubungan dengan itu sudah dilakukan penelitian pembuatan teh daun gambir dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Cara Pemanasan Terhadap Sifat Teh Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb)”**.

1.2. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui karakteristik teh daun gambir dan tingkat kesukaan konsumen terhadap teh daun gambir yang dikeringkan dengan berbagai teknik pemanasan.
2. Mengetahui cara pemanasan terbaik yg dikeringkan dengan berbagai teknik pengeringan.

1.3. Manfaat Penelitian

Untuk menginformasikan cara pemanasan yang paling cepat dan efisien dalam pembuatan teh daun gambir

