

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Belimbing wuluh merupakan tanaman yang tumbuh di daerah beriklim tropis. Tanaman ini dapat dijumpai di daerah dataran rendah seperti daerah Pariaman. Masyarakat di Pariaman menggunakan buah belimbing wuluh sebagai bahan tambahan pada pembuatan makanan seperti pembuatan gulai karena rasanya yang asam memberikan efek segar terhadap makanan. Bagian dari tanaman belimbing wuluh yang dapat dimanfaatkan tidak hanya pada buahnya saja tetapi ada bagian lain yang memiliki kandungan kimia yang dapat memberikan dampak kesehatan untuk tubuh yaitu pada bagian daunnya. Daun belimbing wuluh dikenal sebagai jenis daun yang memiliki kandungan nutrisi yang lengkap dan antioksidan yang tinggi. Menurut Wijayanti (2018) flavonoid, saponin, tanin, asam format, sulfur, kalsium oksalat, dan kalium sitrat merupakan kandungan senyawa aktif yang terdapat di dalam daun belimbing wuluh. Selain itu, ada suatu tanaman lain yang memiliki banyak manfaat dan jarang diketahui kandungannya oleh masyarakat yaitu tanaman pegagan, karena manfaatnya yang kurang diketahui maka keberadaannya sering diabaikan sehingga tidak termanfaatkan dengan baik.

Pegagan ditetapkan sebagai tanaman obat diberbagai negara dan secara turun temurun dimanfaatkan untuk mengobati berbagai penyakit. Pegagan dapat dikonsumsi dalam berbagai bentuk, masyarakat percaya bahwa dengan mengonsumsi pegagan baik dalam sediaan berupa ekstrak, daun segar maupun rebusan dapat mengobati berbagai penyakit dan salah satunya yaitu penurunan daya ingat. Muchtaromah dan Umami (2016) menyatakan bahwa kemampuan pegagan untuk memacu daya ingat diduga disebabkan oleh senyawa triterpenoid saponin (*asiaticoside*) yang terkandung didalamnya. Senyawa ini diketahui dapat memperbaiki kerusakan pembuluh darah sehingga memperlancar peredaran darah ke otak dan mampu meregenerasi sel dan penyembuhan luka. Kombinasi

produk pangan berbahan baku daun belimbing wuluh dan daun pegagan akan dapat menghasilkan produk yang memiliki nilai fungsionalitas yang baik.

Salah satu produk hasil dari daun belimbing wuluh dan pegagan adalah teh herbal, diantaranya yaitu teh daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) (Afdila, 2019) dan teh daun pegagan (*Centella asiatica*, L. Urban) (Anggraini *et al.*, 2014). Penelitian sebelumnya menyatakan bahwa kedua daun ini memiliki karakter yang sama yaitu sama-sama memiliki rasa yang sepat. Salah satu upaya untuk memanfaatkan kedua daun ini dalam sebuah produk yang sama adalah dengan penambahan bahan lain sebagai pemberi aroma dan cita rasa serta dapat menambah nilai gizi dan tetap mempertahankan khasiat yang diharapkan dari produk teh. Bahan yang dapat digunakan untuk meningkatkan cita rasa teh salah satunya yaitu bubuk kayu manis. Bubuk kayu manis berfungsi sebagai perasa (*flavour*) alami yang mempunyai aktivitas antioksidan. Komponen utama pada kayu manis berupa sinamaldehyd. Sinamaldehyd berperan sebagai pemberi aroma dan warna pada minuman (Wismantara, 2017).

Pada penelitian sebelumnya perlakuan penambahan bubuk kayu manis menghasilkan rasa yang tidak pahit, aroma harum dan warna yang coklat pada teh daun binahong (Yasir *et al.*, 2019). Kayu manis yang digunakan adalah kayu manis bermutu AA yaitu standar mutu kayu manis yang didapatkan dari kulit batang. Bubuk kayu manis memiliki senyawa kumarin yang jika penggunaannya terlalu banyak akan mengakibatkan toksik pada tubuh, batas konsumsi bubuk kayu manis adalah 2-4 g perhari sehingga pada penelitian ini digunakan substitusi bubuk kayu manis pada konsentrasi 0%, 1%, 2%, 3% dan 4%. Semua bahan yang digunakan dicampurkan dan dikemas dalam bentuk teh celup sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari teh herbal serta memudahkan masyarakat dalam menyajikannya Menurut Dewitayani *et al.*, (2019) Teh celup merupakan bubuk teh yang dibungkus di dalam kertas berpori-pori halus yang tahan panas. Teh celup dapat memberikan kemudahan dalam penyajiannya. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan daun

belimbing wuluh, daun pegagan dan bubuk kayu manis sebagai teh celup herbal yang kaya akan antioksidan.

Berdasarkan hal tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Karakteristik Teh Celup Herbal Berbahan Baku Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*), Daun Pegagan (*Centella asiatica*) dengan Substitusi Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomun burmanii*) sebagai Minuman Fungsional”**

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun penelitian kali ini bertujuan :

1. Mengetahui dan mempelajari pengaruh tingkat substitusi bubuk kayu manis terhadap karakteristik kimia dan organoleptik teh celup herbal.
2. Untuk mengetahui tingkat substitusi terbaik terhadap karakteristik kimia dan organoleptik teh celup herbal

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah menghasilkan teh celup herbal yang kaya akan antioksidan dan minuman fungsional yang baik untuk kesehatan, serta meningkatkan cita rasa minuman fungsional teh celup herbal dan memanfaatkan sumber daya yang ada yaitu daun belimbing wuluh, daun pegagan dan bubuk kayu manis sebagai minuman fungsional teh celup herbal.

1.4 Hipotesis

Penelitian ini dilakukan dengan hipotesis, dimana:

H₀: Tingkat substitusi bubuk kayu manis yang berbeda tidak berpengaruh terhadap karakteristik teh celup herbal yang dihasilkan.

H₁: Tingkat substitusi bubuk kayu manis yang berbeda berpengaruh terhadap karakteristik teh celup herbal yang dihasilkan.