

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan minuman yang terbuat dari seduhan daun, pucuk daun atau tangkai daun. Minuman teh mengandung kafein dan antioksidan yang tinggi serta berbagai zat gizi yang baik bagi kesehatan. Kapasitas berasal dari beberapa senyawa seperti polifenol, dapat menangkap radikal bebas yang dapat menimbulkan berbagai penyakit seperti stroke dan penyakit neurodegeneratif dan katekin (*Liza et al.*, 2023). Konsumsi teh saat ini tidak hanya dilakukan oleh bangsa yang memiliki budaya minum teh seperti Cina dan Jepang, namun banyak masyarakat yang suka mengkonsumsi minuman tersebut sebagai minuman fungsional. Minuman teh saat ini tidak hanya diolah dari tanaman *Camellia sinensis* tetapi berbagai modifikasi telah dilakukan untuk menciptakan berbagai teh herbal.

Teh herbal merupakan teh yang pengolahannya sama dengan teh pada umumnya, yang dapat dibuat dari daun, bunga, biji-bijian, buah atau akar tanaman selain teh yang telah dikeringkan (*Liza et al.*, 2023). Teh herbal dapat dibuat dari kombinasi daun kering, biji, kayu, buah, bunga dan tanaman lain yang bermanfaat bagi kesehatan. Teh herbal memiliki khasiat yang beragam untuk membantu pengobatan suatu penyakit tergantung jenis teh herbal yang digunakan (*Depita*, 2024).

Rasa dan aroma teh yang unik serta harga yang relatif terjangkau membuat minuman teh menjadi pilihan gaya hidup semua lapisan masyarakat dan cocok diminum dalam kondisi apapun. Saat ini telah berkembang berbagai macam teh herbal, seperti teh rempah, teh daun kelor, teh bunga telang, yang banyak mengandung antioksidan yang baik bagi tubuh. Seperti halnya dengan teh biasa, konsumsi teh herbal kering juga diawali dengan tahapan proses penyeduhan. Beberapa faktor yang memengaruhi proses penyeduhan adalah suhu air penyeduhan, waktu, pengadukan, ukuran partikel daun teh, penyimpanan, paparan cahaya dan jenis sediaan teh yang akan berpengaruh terhadap khasiat dari teh (*Liza et al.*, 2023). Masyarakat dunia memposisikan teh sebagai minuman kedua setelah air putih (*Depita*, 2024).

Teh herbal memiliki banyak manfaat dan kegunaan diantaranya bahan alami dan mengandung sejumlah senyawa organik. Beberapa dapat bersifat sebagai stimulan, dan dapat digunakan sebagai pengganti kopi, lainnya dapat merilekskan dan menenangkan pikiran sehingga dapat membantu mengatasi masalah kesulitan tidur. Herbal jenis lainnya ada yang mengandung vitamin C sehingga dapat meningkatkan sistem imun, meredakan gejala demam dan flu, dan beberapa ada yang digunakan untuk meredakan sakit tenggorokan (Tasia & Widyaningsih, 2014).

Bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) merupakan tanaman merambat yang tergolong dalam keluarga tanaman polong polongan (Marpaung, 2020). Identifikasi senyawa fitokimia terhadap simplisia bunga telang menunjukkan hasil positif mengandung flavonoid, tanin, saponin, dan terpenoid (Purwaniati *et al.*, 2020). Yuliasari *et al.*, (2023) melaporkan bahwa analisis aktivitas antioksidan teh bunga telang didapat 72,20%. Bunga telang juga mengandung senyawa antosianin dengan aktivitas antioksidan yang tinggi (Basri, 2021).

Pengolahan bunga telang hampir sama dengan pengolahan teh herbal pada umumnya. Tahapan yang dilakukan untuk membuat teh bunga telang antara lain melalui proses pemanenan bunga telang, pencucian atau proses penghilangan pengotor, dilanjutkan dengan proses pengeringan yang dilakukan dengan menggunakan sinar matahari atau dengan alat pengering. Pengeringan bunga telang berfungsi untuk mengurangi kadar air pada bahan sehingga bunga telang bisa lebih awet dan tahan terhadap bakteri pembusuk (Rusmanto *et al.*, 2023).

Pada penelitian ini menggunakan pengeringan matahari. Pengeringan matahari adalah salah satu cara pengeringan tanpa mengatur faktor luar yang mempengaruhi kecepatan penurunan kadar air bahan. Pengeringan dengan menggunakan sumber energi dari sinar matahari membutuhkan waktu yang relatif lama dan kelembaban lingkungan sekitar perlu dikontrol untuk mengurangi cacat yang ditimbulkan pada bahan (Hidayat & Karnasudirdja, 1985). Suatu simplisia yang baik memiliki aroma, rasa, bentuk dan warna yang tidak serupa dengan tanaman asalnya, sehingga dapat dipastikan secara organoleptik simplisia yang dihasilkan merupakan simplisia tanaman yang dimaksud (Evifania *et al.*, 2020). Syarat mutu teh kering yang baik menurut SNI 03-3836-2013 memiliki aroma, rasa dan bau khas teh dan kadar air maksimal 8%.

Pemanfaatan bunga telang paling banyak sebagai pewarna alami makanan dan pembuatan pakan ternak di Indonesia sedangkan pengolahan teh herbal masih minim. Hal ini menjadikan bisnis untuk memproduksi teh herbal dari bunga telang masih terbuka dan sangat menjanjikan. Bunga telang telah diuji aktivitas antioksidannya tetapi penelitian tentang konsentrasi penyeduhan teh bunga telang yang menghasilkan antioksidan yang paling baik masih minim dilakukan. Pada Penelitian ini menggunakan konsentrasi bunga telang 0,17%, 0,33%, 0,50%, 0,67% dan 0,83% berdasarkan pada penelitian pendahuluan konsentrasi 0,17%, 0,33%, 0,50%, 0,67% dan 0,83% menghasilkan warna yang berbeda dan teh merupakan minuman populer di kalangan masyarakat Indonesia yang sering dikonsumsi pada pagi hari maupun sore hari.

Pada Penelitian ini menggunakan konsentrasi bunga telang 0,17%, 0,33%, 0,50%, 0,67%, 0,83% dengan menggunakan penyeduhan sebanyak 300 ml sejalan dengan penelitian (Liza *et al.*, 2023) mengenai karakteristik mutu hedonik teh herbal dengan konsentrasi bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) dan lama penyeduhan yang berbeda menggunakan *food dehydrator* juga menggunakan penyeduhan sebanyak 300 ml.

Berbagai penelitian terdahulu telah dilakukan untuk menganalisis konsentrasi bunga telang kering yang cocok dalam pengolahan teh bunga telang kering namun saat ini belum ada metode pengolahan yang standar mengenai proses pengolahan teh bunga telang khususnya dalam penggunaan konsentrasi bunga telang kering untuk menciptakan teh herbal bunga telang yang optimal. Penelitian (Liza *et al.*, 2023) mengenai karakteristik mutu hedonik teh herbal dengan konsentrasi bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) dan lama penyeduhan yang berbeda menggunakan *food dehydrator*, menyimpulkan bahwa perlakuan terbaik berdasarkan persentase aktivitas antioksidan (57,14%) dan uji hedonik pada parameter warna, aroma dan rasa adalah pada perlakuan lama penyeduhan 20 menit dengan konsentrasi 0,0015 g/mL. Konsentrasi yang digunakan dalam penelitian tersebut adalah bunga telang kering 0,0005 gram/300 mL, 0,001 gram/300 mL dan 0,0015 gram/300 mL dan lama penyeduhan 10, 15 dan 20 menit.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan tersebut maka penulis tertarik melakukan penelitian untuk mengetahui **“Pengaruh Konsentrasi Teh**

Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Pada Proses Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensori”.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) terhadap sifat fisikokimia dan sensori teh bunga telang.
2. Untuk mendapatkan konsentrasi bubuk bunga telang terbaik terhadap sifat fisikokimia dan sensori teh bunga telang yang dihasilkan.

1.3 Hipotesis Penelitian

1. Terdapat pengaruh konsentrasi teh bunga telang pada proses penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensori.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan sumbangan informasi masyarakat, khususnya Teknologi Hasil Pertanian mengenai pengaruh konsentrasi teh bunga telang pada proses penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensori.