

## BAB I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Minuman teh adalah minuman yang sangat umum dalam kalangan masyarakat. Minuman teh tidak hanya populer di Indonesia tetapi juga hampir di seluruh dunia. Hampir semua lapisan masyarakat menyukai dan meminum teh, yang dikenal memiliki banyak manfaat kesehatan. Karena daun teh mengandung kafein, yang dikenal memiliki dampak menyegarkan bagi tubuh, teh dapat memberikan manfaat kesehatan selain efek menyegarkan (Damayanthi *et al.*, 2008).

Pada awalnya, pembuatan teh di negara Indonesia hanya menggunakan daun dari tanaman teh (*Camellia sinensis*), seperti teh hitam, teh hijau, teh putih dan teh oolong. Seiring perkembangan zaman, pembuatan teh tidak hanya menggunakan daun dari tanaman teh (*Camellia sinensis*), teh juga dapat dibuat menggunakan daun dari tanaman lain seperti penelitian yang telah dilakukan sebelumnya mengenai teh daun kopi robusta (Siringoringo *et al.*, 2012), teh daun mangrove (Tamara, 2019) dan teh daun kayu manis (Ningsih, 2018).

Salah satu tanaman yang dapat dipakai dalam pembuatan minuman teh adalah tanaman kopi. Bagian tanaman kopi yang digunakan dalam pembuatan minuman teh adalah bagian daun. Di daerah Sumatera Barat memanfaatkan daun kopi sebagai minuman, yang dikenal dengan Aia Kawa atau Kawa Daun (Lestari, 2019). Daun kopi mengandung senyawa fenolik yaitu senyawa antioksidan yang mampu menangkal radikal bebas dan kadar tanin serta memiliki rasa yang tak kalah nikmat dengan biji kopi (Siringoringo *et al.*, 2012). Berdasarkan penelitian yang dilakukan Siringoringo *et al.*, (2012) dengan perlakuan suhu pengeringan 80, 85, 90 dan 95<sup>0</sup>C diperoleh kadar tanin tertinggi pada suhu pengeringan 80<sup>0</sup>C yaitu 4,94%.

Daun kopi umumnya mengandung senyawa-senyawa antioksidan seperti flavonoid, alkaloid, saponin, kafein, dan polifenol yang bermanfaat sebagai anti-inflamasi (anti peradangan) dan anti-kanker yang dapat digunakan sebagai bahan alami untuk memperkuat produk pangan yang bermanfaat bagi tubuh sebagai sumber antioksidan. (Pristiana *et al.*, 2017).

Beberapa penelitian tentang daun kopi yang telah dilakukan tidak sedikit yang berfokus kepada pembuatan teh dari daun kopi, seperti daun kopi robusta, liberika dan arabika. Sari (2019) menjelaskan hasil penelitiannya teh daun kopi tua (helai ke-5 hingga ke-8) non-oksidatif menghasilkan aktivitas antioksidan 36,11 ppm, total fenol 92,15 mg/g, dan total flavonoid 74,92 mg/g yang lebih tinggi dibandingkan daun kopi muda (helai ke-1 hingga ke-3) non-oksidatif. Pristiana *et al.*, (2017) menyatakan aktivitas antioksidan dan total fenol terhadap ekstrak daun kopi liberika tua lebih tinggi dibandingkan daun kopi robusta dan arabika, ekstrak daun kopi liberika tua dengan aktivitas antioksidan sebesar 513,17 (mg eq. as. askorbat/g ekstrak) dan total fenol sebesar 77,42 (mg eq. as. galat/g ekstrak), ekstrak daun kopi robusta tua dengan aktivitas antioksidan sebesar 382,75 (mg eq. as. askorbat/g ekstrak) dan total fenol sebesar 37,85 (mg eq. asa. galat/g ekstrak) dan ekstrak daun kopi arabika tua dengan aktivitas antioksidan sebesar 379,83 (mg eq. as. askorbat/g ekstrak) dan total fenol sebesar 35,7 (mg eq. as. galat/g ekstrak).

Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi mutu minuman teh yang dihasilkan seperti proses pemetikan daun, teknik serta lama waktu pengeringan. Faktor tersebut mempengaruhi kandungan senyawa dalam produk teh yang dihasilkan serta mempengaruhi umur simpan teh. Umur simpan teh berkaitan dengan kandungan kadar air dalam produk teh. Salah satu kandungan senyawa penting dalam produk teh adalah kandungan antioksidan. Antioksidan bermanfaat untuk kulit dan kesehatan, semakin besar antioksidan semakin bagus pada teh (Akolo *et al.*, 2018).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Chadijah *et al.*, (2021) dengan perlakuan waktu penyeduhan 5, 10 dan 15 menit diperoleh perlakuan terbaik dengan waktu penyeduhan daun teh hijau selama 10 menit menghasilkan aktivitas antioksidan yaitu sebesar 42,0452% dan kadar tanin 8,3300%. Debianza (2019) juga melakukan penelitian tentang suhu dan waktu penyeduhan teh dengan perlakuan waktu penyeduhan 5, 10 dan 15 menit serta suhu 70, 85 dan 100<sup>0</sup>C diperoleh perlakuan terbaik yaitu lama penyeduhan selama 10 menit dengan suhu 100<sup>0</sup>C menghasilkan minuman teh yang terbaik dengan aktivitas antioksidan sebesar 96,5 ppm dan total tanin sebesar 3,18%. Dewata *et al.*, (2017) melakukan penelitian tentang teh daun alpukat dengan

perlakuan suhu 70, 85 dan 100<sup>0</sup>C serta waktu penyeduhan 1, 3 dan 5 menit diperoleh perlakuan terbaik yaitu dengan lama penyeduhan 5 menit dengan suhu 100<sup>0</sup>C menghasilkan aktivitas antioksidan 18,55%, total fenol 291,63 mg/100 g, dan karakteristik sensoris warna hijau kecoklatan, aroma yang disukai agak tidak khas teh daun alpukat dan rasa agak pahit, dan penerimaan keseluruhan yang diterima dengan baik.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Daryanto (2019) tentang suhu penyeduhan minuman teh daun kopi liberika dan robusta dengan perlakuan suhu 85<sup>0</sup>C, 90<sup>0</sup>C, 95<sup>0</sup>C, dan 100<sup>0</sup>C menyatakan Suhu penyeduhan yang menghasilkan karakteristik fisikokimia terbaik dicapai pada suhu penyeduhan 100<sup>0</sup>C untuk sampel teh dari daun kopi Robusta, dengan total fenol sebesar 38, 7 mg/g dan kandungan kafein sebesar 0,194%. Sedangkan untuk teh dari daun kopi Liberika menghasilkan total fenol sebesar 42 mg/g dan kandungan kafein sebesar 0,264%.

Berdasarkan uraian di atas penulis melakukan penelitian tentang lama penyeduhan pada proses pembuatan teh daun kopi liberika agar diperoleh teh daun kopi liberika yang memiliki kualitas yang lebih baik. Penulis melakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Lama Penyeduhan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Teh Daun Kopi Liberika (*Coffea liberica*)”**.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh lama penyeduhan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik minuman teh daun kopi liberika (*Coffea liberica*).
2. Untuk mendapatkan perlakuan optimal lama penyeduhan minuman teh daun kopi liberika (*Coffea liberica*) yang menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik terbaik.

## **1.3 Hipotesis Penelitian**

1. Lama penyeduhan minuman teh daun kopi liberika (*Coffea liberica*) mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik teh daun kopi.

2. Terdapat perlakuan optimal lama penyeduhan minuman teh daun kopi liberika (*Coffea liberica*) yang menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik terbaik

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian diharapkan bisa memberikan wawasan bagi dunia ilmiah tentang pengaruh lama penyeduhan minuman teh daun kopi liberika (*coffea liberica*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik minuman teh daun kopi.