

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu minuman herbal yang terkenal dan sering dinikmati oleh masyarakat Indonesia adalah Teh. Awalnya, sebutan teh hanya dialamatkan pada hasil tanaman teh *Camellia sinensis*, seperti teh hitam yang kita kenal sehari-hari, teh hijau, dan teh oolong. Namun, sekarang telah dikenal teh jenis lain, yaitu teh herbal, yang tidak kalah populer dibanding teh hitam atau teh hijau. Bahan-bahannya pun kini semakin mudah didapat. Teh herbal juga dapat dibuat dari bunga-bunga, biji-bijian, daun-daunan, atau akar dari berbagai tanaman.

Tanaman kersen (*Muntingia calabura* L.) sering dikenal dengan “seri atau cherry”. Tanaman kersen ini sering digunakan sebagai pohon peneduh di pinggir jalan dikarenakan susunan daunnya yang rindang dan seringkali daunnya dianggap sebagai limbah. Tanaman kersen (*Muntingia calabura* L.) adalah salah satu tanaman yang dimanfaatkan sebagai obat. Buah dari tanaman ini dapat digunakan sebagai obat asam urat dan daunnya dapat digunakan sebagai obat diabetes.

Daun kersen memiliki beberapa senyawa fitokimia. Menurut Pamungkas dkk (2016) hasil uji skrining fitokimia kandungan dalam daun kersen adalah alkaloid, flavonoid, tanin, saponin dan steroid/terpenoid. Kadar fenol pada daun kersen segar, kering dan tua berturut – turut adalah 6 mg ekuivalen asam galat/g sampel, 14 mg ekuivalen asam galat/g sampel, 12 mg ekuivalen asam galat/g sampel, dan aktivitas antioksidan berturut – turut adalah -291187,5 mg/L, -48958,9 mg/L, -235305,6 mg/L.

Menurut Hely dkk (2018) pada pembuatan teh daun kersen proses pengeringan selama 170 menit pada suhu 50°C menghasilkan teh daun kersen mutu terbaik dengan kadar air 3,05%, aktivitas antioksidan 88,60%, dan kadar abu 7,58%, sedangkan untuk parameter organoleptik pada pengeringan 120 menit pada suhu 50°C dengan warna kuning kehijauan, aroma kersen agak khas yang disukai serta rasa kersen pahit yang tidak disukai panelis. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan mempertahankan mutu teh kersen terbaik dari penelitian yang sudah dilakukan untuk mendapatkan formula yang dapat meningkatkan cita rasa dan daya terima panelis terhadap produk yang akan diteliti.

Kayu manis merupakan salah satu jenis rempah yang menunjukkan aktivitas antioksidan. Berdasarkan penelitian Ho dkk (1992) kayu manis merupakan jenis rempah yang berfungsi tidak hanya memperkuat rasa dan aroma, namun dapat bertindak juga sebagai antimikroba dan antioksidan (Rizqi, 2014). Dari sifat kayu manis yang dapat memperkuat rasa, aroma serta bertindak sebagai antioksidan maka kayu manis dapat menjadi salah satu alternatif bahan tambahan pada produk yang akan diteliti. Produk yang akan diteliti adalah dalam bentuk minuman dengan bahan dasar daun kersen dimana konsentrasi penambahan kayu manis diharapkan dapat meningkatkan cita rasa dan daya terima panelis terhadap minuman teh daun kersen.

1.2. Identifikasi Masalah

Tumbuhan kersen merupakan tumbuhan jenis neutropik dimana tumbuhan kersen dapat tumbuh dengan baik di iklim tropis seperti di Indonesia sehingga seringkali dijumpai. Pemanfaatan tumbuhan kersen yang belum optimal menyebabkan tumbuhan kersen dianggap sebagai limbah. Salah satu pemanfaatan yang dapat dilakukan dari tumbuhan kersen adalah pada daunnya. Daun kersen memiliki beberapa senyawa fitokimia yang beberapa diantaranya baik untuk kesehatan. Hal tersebut menjadi salah satu latar belakang dalam pemanfaatan daun kersen sebagai bahan baku pembuatan teh.

Upaya yang dapat dilakukan adalah mempelajari formulasi dalam pembuatan minuman teh berbahan dasar daun kersen dengan penambahan kayu manis yang dihasilkan dengan cita rasa yang dapat diterima oleh panelis dan mengetahui hasil uji kimia yaitu kadar polifenol dan aktivitas antioksidan (IC_{50}) pada sampel terbaik dari uji organoleptik (hedonik).

1.3. Kerangka Berfikir

Salah satu upaya pemanfaatan daun kersen adalah dengan menjadikannya teh. Pembuatan teh umumnya meliputi proses penyiapan daun kersen, sortasi, pelayuan, penimbangan, perajangan, pengeringan dan pengemasan.

Proses pelayuan dilakukan pada suhu ruang selama 14 jam. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Hely, dkk (2018) menyatakan bahwa mutu terbaik teh daun kersen pada suhu pengeringan $50^{\circ}C$ selama 170 menit. Dengan mempertahankan mutu terbaik

teh daun kersen, penambahan kayu manis diharapkan dapat meningkatkan sisi organoleptik sehingga dapat diterima oleh panelis.

Pada penelitian Rizqi (2014), konsentrasi penambahan kayu manis pada teh daun sukun adalah 10%, 12% dan 15%. Kayu manis menjadi salah satu alternatif dalam formulasi teh daun sukun, dimana teh daun sukun *flavor* kayu manis terpilih adalah teh dengan kematangan daun sukun tua dan konsentrasi kayu manis 10%. Konsentrasi tersebut akan menjadi acuan dalam penelitian minuman teh daun kersen.

Formula yang tepat akan menghasilkan mutu organoleptik dan aktivitas antioksidan teh daun kersen yang dapat diterima oleh panelis. Formula minuman teh daun kersen yang paling diterima oleh panelis (uji hedonik) akan dilanjutkan untuk pengujian kimia (uji kadar polifenol dan aktivitas antioksidan).

Berdasarkan penelitian Pamungkas dkk (2016) hasil uji skrining fitokimia kandungan dalam daun kersen adalah alkaloid, flavonoid, tanin, saponin, dan steroid/terpenoid. Kadar fenol berturut-turut adalah 6, 14, dan 12 (mg ekuivalen asam galat/g sampel). Aktivitas antioksidan (IC_{50}) berturut-turut adalah -291187,5, -48958,9, -235305,6 (mg/L). Daun kersen memiliki kandungan antioksidan yang cukup tinggi, dimana pada penelitian yang dilakukan Sami dkk (2017) pada ekstrak etanol daun kersen diperoleh antioksidan dengan nilai IC_{50} sebesar 6,8249 $\mu\text{g/mL}$.

1.4. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian adalah mendapatkan formula minuman teh berbahan dasar daun kersen dengan penambahan kayu manis yang dapat diterima oleh panelis.

1.5. Manfaat Penelitian

Pembuatan teh daun kersen dengan penambahan kayu manis diharapkan dapat memperbaiki daya terima, memberikan nilai tambah pada daun kersen, dan mengoptimalkan pemanfaatan daun kersen sebagai bahan baku pembuatan teh.

1.6. Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah penentuan konsentrasi penambahan kayu manis sebagai *flavor* dapat meningkatkan daya terima panelis terhadap minuman teh daun kersen.