

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Salak merupakan salah satu hasil perkebunan khas Indonesia yang mempunyai nama ilmiah *Salacca edulis*. Ciri morfologinya berupa daging buah berwarna putih sehingga masyarakat menyebutnya buah cacing. Salak kaya akan nilai gizi, karena 100 gram buah salak mengandung 20,90 gram karbohidrat, 0,40 gram protein, 28 mg kalsium, 18 mg fosfor, 0,04 mg vitamin B, 2 nmg vitamin C dan 77,0 mg. mg. kalori n (RI DEPKES, 2002). Selain itu menurut Arivian (2013), Salak juga mengandung komponen fitokimia yang dapat berperan sebagai antioksidan melawan radikal bebas. Komponen fitokimia tersebut terdiri atas vitamin C, likopen, flavonoid, tanin, fenol dan asam organik lainnya.

Kulit buah salak juga dapat dimanfaatkan antara lain menjadi teh kulit salak. Setelah diteliti, komposisi yang terdapat pada kulit salak sama dengan daging salak itu sendiri. Dengan itu, kulit salak dapat dijadikan sebagai minuman teh herbal dan sangat berpotensi memiliki khasiat kesehatan (Dhyanaputri et al., 2016). Teh kulit salak didapatkan dari kulit buah salak yang telah mengalami proses pengeringan, dihaluskan, dan ditambahkan dengan air panas (Sholihah & Tarmidzi, 2022).

### **1.2 Identifikasi Masalah**

Teh adalah salah satu minuman yang banyak dikonsumsi oleh berbagai masyarakat diseluruh negeri. Masyarakat mempercayai bahwa teh memiliki kandungan yang dapat menyehatkan tubuh, biasa disebut dengan antioksidan. Pengolahan teh secara umum melibatkan proses pengeringan guna memperpanjang masa penyimpanannya. Kondisi pengeringan juga berbeda-beda, tergantung jenis-jenis bahan dan kadar air bahan yang digunakan. Cara pengeringan dapat mempengaruhi kandungan senyawa aktif pada bahan yang dikeringkan sehingga dapat mempengaruhi cita rasa minuman teh yang dihasilkan. Penelitian tentang teh kulit salak telah dilakukan oleh Irani (2023), dengan menggunakan jenis kulit salak pondoh hitam. Maka dari itu, pada penelitian ini perlu dilakukan penelitian dengan menggunakan beberapa jenis kulit salak seperti kulit salak madu, gading, dan pondoh. Dan juga dilakukan pengujian seperti uji kadar air, uji

organoleptik, dan uji fitokimia (Uji kadar total fenol, Uji kadar total flavonoid, dan Uji aktivitas antioksidan).

### **1.3 Kerangka Pemikiran**

Teh tidak hanya terbuat dari daun saja melainkan berasal dari kulit, dari buah, biji dan akar tertentu (sesuai tujuan manfaatnya). Penelitian yang dilakukan Dewi dkk. (2012) yaitu memanfaatkan kulit nanas menjadi minuman teh dengan suhu pengeringan 60°C selama 5 jam dengan kadar air 5,00% dan penerimaan uji kesukaan warna, aroma, dan rasa adalah suka. Penelitian yang dilakukan Purnomo dkk. (2016) adalah memanfaatkan kulit buah naga menjadi minuman teh dengan pengeringan suhu yang digunakan adalah 50°C selama 5 jam dengan kadar air 14,03% dan penerimaan uji kesukaan warna, aroma, dan rasa adalah suka.

Penelitian tentang pengolahan minuman teh kulit salak telah dilakukan oleh Irani, (2023) dengan melakukan proses pengeringan menggunakan mesin pengering. Pada penelitian yang dilakukan oleh Irani, (2023) pengeringan pada oven dapat diketahui suhu dan waktu pengeringan yang optimal yaitu pada suhu pengeringan 60°C selama 4 jam dan nilai kadar air teh sebesar 5,28% sehingga dapat dijadikan patokan penelitian untuk menentukan suhu dan waktu yang optimal pada pembuatan minuman dari teh dari berbagai varietas kulit buah salak.

### **1.4 Maksud dan Tujuan Penelitian**

Maksud dari penelitian ini adalah membuat minuman teh dari bahan dasar kulit salak dengan varietas yang berbeda-beda guna menjadi alternatif minuman herbal/kesehatan. Tujuan penelitian ini adalah untuk waktu pengeringan dan jenis kulit salak yang menghasilkan teh terbaik.

### **1.5 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan perkembangan terhadap ilmu pengetahuan dan informasi kepada masyarakat bahwa kulit salak yang dianggap sebagai limbah, dapat dijadikan sebagai produk bernilai dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

## **1.6 Hipotesis**

Waktu pengeringan dan jenis kulit salak berpengaruh pada teh kulit salak.