

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan salah satu jenis minuman yang sangat populer dan banyak disukai oleh seluruh lapisan masyarakat Indonesia. Teh memiliki rasa, aroma, dan fungsi yang baik untuk kesehatan dibandingkan dengan jenis minuman lain. Manfaat yang dihasilkan dari minuman teh adalah memberikan rasa segar dan dapat memulihkan kesehatan badan. Teh dalam proses pembuatannya, digolongkan menjadi 3 tipe, yaitu *non-fermented* (teh hijau), *semi-fermented* (teh oolong), dan *fermented* (teh hitam). Salah satu jenis teh yang biasa dikonsumsi adalah teh hijau (Fulder, 2004).

Di antara keempat jenis teh tersebut, ada dua jenis teh yang paling banyak dikonsumsi, yaitu teh hitam dan teh hijau. Teh hitam paling banyak dikonsumsi yaitu 69% dari total konsumsi di dunia (Djiman dkk, 1996). Teh hitam selain mengandung katekin juga mengandung *theaflavin* (TF) dan *thearubigin* (TR) sebagai hasil oksidasi enzimatis yang juga merupakan suatu antioksidan kuat yang memiliki manfaat khusus bagi kesehatan (Suprihartini, 2007).

Banyak manfaat dari teh hitam, antara lain yaitu kandungan antioksidan pada teh hitam dapat mencegah kerusakan yang disebabkan oleh radikal bebas yang dapat menyebabkan berbagai penyakit, teh hitam mampu membantu membakar lemak dan mempercepat metabolisme, memperlambat pertumbuhan sel kanker, serta terdapat kandungan *fluoride* yang dapat membantu mencegah kerusakan gigi dan memperkuat enamel gigi (Rohdiana, 2007). Berkembangnya kemajuan teknologi saat ini menyebabkan, banyak muncul produk-produk baru dengan menggunakan

teh sebagai bahan olahannya antara lain seperti, permen teh, minuman serbuk rasa teh, dan minuman teh dengan berbagai rasa (seperti rasa lemon, madu, dll). Pada penelitian ini, akan diteliti penggunaan teh hitam dalam produk *jelly drink* sebagai diversifikasi produk olahan teh. *Jelly drink* merupakan salah satu olahan yang diperoleh dengan cara mengekstrak buah-buahan dan membuatnya menjadi bentuk *jelly* dengan dicampurkan air, gula, penstabil, dan bahan tambahan lain (Tri, 2000). Penggunaan teh hitam pada produk *jelly drink* adalah sebagai variasi rasa dan *flavor*.

Rasa dan *flavor* teh pada *jelly drink* teh hitam ini sangat tergantung pada waktu penyeduhan dan konsentrasi seduhan. Menurut hasil penelitian Siregar (2009), konsentrasi dan waktu penyeduhan teh sangat berpengaruh pada rasa dan *flavor* dari seduhan teh tersebut. Semakin lama waktu seduhan (8, 10, 15, dan 20 menit) yang dilakukan maka rasanya akan semakin sepat karena kadar tanin yang larut dalam air seduhan tersebut semakin banyak. Hasil analisa dari penelitian tersebut menunjukkan kadar tanin dalam seduhan teh semakin tinggi dengan semakin lamanya waktu penyeduhan, yaitu 240 ppm hingga 280 ppm berturut-turut untuk waktu penyeduhan 8 menit dan 10 menit pada konsentrasi seduhan 30 g/1000 mL. Kandungan tanin dalam teh dapat digunakan sebagai pedoman mutu karena tanin juga memberikan kemantapan rasa (Winarno, 1997). Sedangkan untuk konsentrasi seduhan teh yang pekat akan memberikan *flavor* seduhan yang kuat dan warna seduhan yang lebih pekat.

Kedua faktor tersebut pada penelitian ini akan diaplikasikan pada proses pembuatan *jelly drink* teh hitam. Karakter/mutu *jelly drink* yang diharapkan pada penelitian ini adalah tidak dapat mengalir tetapi mudah dihisap. Penggunaan teh hitam pada pembuatan *jelly drink* ini akan mempengaruhi rasa, warna, dan *flavor jelly drink*. Waktu penyeduhan dan

konsentrasi seduhan teh yang akan digunakan dalam proses pembuatan *jelly drink* diduga akan berpengaruh pada sifat fisikokimia yang meliputi daya hisap, pH, sineresis, dan kadar tanin, serta sifat organoleptik meliputi, rasa, warna, dan *flavor* dari *jelly drink* teh hitam.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh waktu penyeduhan teh hitam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* teh hitam?
- b. Bagaimana pengaruh konsentrasi seduhan yang tersarang dalam waktu penyeduhan teh hitam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* teh hitam?

1.3 Tujuan

- a. Mengetahui pengaruh waktu penyeduhan teh hitam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* teh hitam.
- b. Mengetahui pengaruh konsentrasi seduhan yang tersarang dalam waktu penyeduhan teh hitam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* teh hitam.