

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Teh merupakan salah satu minuman yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Ada berbagai jenis teh, salah satunya adalah teh hitam. Teh hitam diperoleh dari oksidasi enzimatis oleh enzim polifenol oksidase yang terdapat di dalam daun teh itu sendiri. Polifenol teh merupakan senyawa flavonol yang terdapat pada daun teh yang memberi pengaruh pada ketajaman rasa dan aroma teh. Polifenol teh hitam selain katekin dan turunannya juga berupa theaflavin dan thearubigin. Kedua senyawa ini berfungsi sebagai antioksidan serta dapat mempengaruhi warna, kecerahan, dan kesegaran air seduhan teh serta ketajaman rasa (Zaveri, 2005). Teh hitam mengandung antioksidan yang mampu melindungi sel dari efek berbahaya radikal bebas sehingga dapat mengurangi resiko penyakit jantung dan kanker. Menurut Gramza *et al.* (2005) bahwa senyawa-senyawa antioksidan yang terkandung dalam teh hitam dapat mencegah terjadinya oksidasi lipid pada bahan, dengan mekanisme yang sama seperti menangkalkan radikal bebas.

Pemanfaatan teh hitam di Indonesia umumnya masih sangat terbatas, hanya sebagai minuman. Masyarakat menganggap teh hitam hanya sebagai minuman penyegar bukan minuman kesehatan seperti teh hijau. Hasil pengukuran aktivitas antioksidan dengan metode ABTS dan DPPH yang dilakukan oleh Gramza *et al.* (2005) menunjukkan bahwa ekstrak teh hitam memiliki aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan dengan ekstrak teh hijau, oleh karena itu hasil penelitian tersebut menjadi latar belakang dilakukan diversifikasi penggunaan teh hitam pada produk pangan yaitu *hard candy*. Ekstrak teh hitam dapat dijadikan sebagai salah satu

alternatif pengganti pewarna dan perisa sintetis pada proses pembuatan *hard candy*.

Permen adalah produk makanan yang berbentuk padat dibuat dari gula atau pemanis lainnya atau campuran gula dengan pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan zat pewarna, zat penyedap atau bahan yang lainnya yang diijinkan untuk permen. Berdasarkan teksturnya permen dibagi menjadi tiga yaitu permen keras contohnya *hard candy* dan *rock candy*, permen lunak contohnya *jelly* dan *marshmallow* sedangkan permen karet contohnya *chewing gum* dan *bubble gum*. Berdasarkan pembentukan kristal, permen dibagi menjadi dua kelompok yaitu permen berkrystal (*crystalline* atau *creamy candy*) dan permen tidak berkrystal (*non crystalline* atau *amorphous candy*).

Hard candy termasuk permen non kristalin yang memiliki tekstur keras dan kenampakan mengkilat yang terbuat dari sukrosa, gula invert (glukosa, fruktosa, sorbitol, manitol, dan lain-lain) yang dilarutkan dalam air hingga didapatkan massa yang homogen dengan atau tanpa penambahan zat pewarna, zat penyedap atau bahan yang lainnya (Halim, 2006). *Hard candy* merupakan produk permen yang banyak digemari dari kalangan anak-anak hingga dewasa, supaya konsumen tidak merasa bosan maka dilakukan diversifikasi produk *hard candy*. *Hard candy* dengan berbagai macam varian rasa telah banyak beredar di pasaran, namun di Indonesia belum ada *hard candy* dengan rasa teh hitam. Hal inilah yang mendorong dilakukan penelitian tentang pengaruh proporsi ekstrak teh hitam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *hard candy*.

1.2. Rumusan masalah

Bagaimana pengaruh proporsi ekstrak teh hitam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *hard candy*?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh proporsi ekstrak teh hitam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *hard candy*.