

# **BABI PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Teh merupakan salah satu minuman yang sangat populer di dunia. Komoditi teh dihasilkan dari pucuk daun muda tanaman teh (*Camellia sinensis*) melalui proses pengolahan tertentu. Syah (2006) menyatakan bahwa teh sejak lama dipercaya dapat mencegah dan menyembuhkan berbagai penyakit, mulai dari yang ringan (contoh: jerawat) sampai yang berat (contoh: kanker). Konsumsi teh sebagai minuman kesehatan dewasa ini telah menjadi semacam gaya hidup dalam masyarakat. Pengolahan teh sebagai suatu produk minuman dapat menjadi peluang ekonomi yang potensial.

Teh hijau dan teh hitam adalah dua jenis teh yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Katiyar (1996) menyebutkan bahwa teh hitam dan teh hijau, berturut-turut, mewakili sekitar 78% dan 20% dari jumlah teh yang dikonsumsi di dunia. Perbedaan proses pengolahan pucuk daun teh untuk menghasilkan teh hijau dan teh hitam mengakibatkan adanya perbedaan komposisi kimia teh hijau dengan teh hitam. Hal ini juga yang mengakibatkan perbedaan sifat fisik dan kimia dari air seduhan teh hijau dengan teh hitam.

Susu diketahui merupakan bahan pangan dengan kandungan nutrisi yang tinggi, di antaranya adalah protein, lemak, karbohidrat, serta berbagai vitamin dan mineral. Menurut Aurand *et al.* (1987), susu sapi mengandung 87% air, 3,7% lemak, 4,9% laktosa, 3,5% protein, dan 0,7% abu. The George Mateljan

Foundation (2006) juga menyebutkan bahwa susu sapi merupakan sumber protein, vitamin A, B12, D, dan K, selain juga kaya akan mineral seperti kalsium, potassium, iodin, dan fosfor.

Penambahan susu ke dalam teh sebenarnya bukanlah hal yang baru, hanya saja produksinya dalam skala besar masih jarang dilakukan di Indonesia. Penggunaan teh hijau dan teh hitam pada pembuatan teh-susu dapat menjadi salah satu bentuk diversifikasi pemanfaatan teh dalam upaya menghasilkan produk minuman yang menyehatkan dan dapat diterima oleh masyarakat.

Masalah yang sering dihadapi dalam pembuatan teh-susu adalah terjadinya pemisahan setelah didiamkan selama beberapa waktu. Adanya pemisahan tersebut menjadikan kenampakan teh-susu yang dihasilkan kurang disukai. Pemisahan ini disebabkan oleh adanya kandungan lemak dalam susu, oleh karenanya perlu ditambahkan *emulsifier* dalam pembuatan teh-susu untuk menstabilkan emulsi yang terbentuk agar tetap stabil (tidak memisah). *Emulsifier* yang biasanya digunakan pada produk-produk susu adalah lesitin. Penelitian yang dilakukan oleh Danviriyakul et al. (2002) menggunakan konsentrasi lesitin 0,15% dalam pembuatan emulsi yang mengandung lemak susu menunjukkan bahwa pada konsentrasi tersebut sudah dapat dihasilkan sistem emulsi yang stabil. Penambahan lesitin dalam pembuatan teh-susu akan menyebabkan lemak dari susu dapat terdispersi dengan baik dalam air seduhan teh sehingga diharapkan terbentuk emulsi (*oil in water*) yang stabil.

Teh-susu yang dihasilkan diharapkan memiliki sifat organoleptik (warna, aroma, dan rasa) yang disukai konsumen, selain juga sistem emulsi yang stabil,

sehingga dapat diterima oleh konsumen. Agar diperoleh produk sesuai yang diharapkan tersebut, maka perlu diteliti lebih lanjut tentang konsentrasi lesitin yang harus ditambahkan serta penggunaan teh hijau dan teh hitam dalam pembuatan teh-susu.

## **1.2 Rumusan Masalah**

- Bagaimana pengaruh jenis teh terhadap kestabilan emulsi dan sifat organoleptik teh-susu yang dihasilkan?
- Berapa konsentrasi lesitin yang mampu menghasilkan emulsi dan sifat organoleptik teh-susu yang terbaik?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis teh terhadap kestabilan emulsi dan sifat organoleptik teh-susu yang dihasilkan, serta menentukan konsentrasi lesitin yang mampu menghasilkan emulsi dan sifat organoleptik teh-susu yang terbaik.