

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Beluntas dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai tanaman pagar untuk membatasi pekarangan rumah. Tanaman ini dapat tumbuh liar di daerah kering dengan tekstur tanah keras dan berbatu serta memerlukan cukup cahaya matahari. Beluntas termasuk tanaman perdu, berkayu, dan bercabang dengan rusuk halus, dan berbulu lembut (Widyawati dkk., 2011). Menurut Yuniarti (2008), Beluntas berkhasiat meredakan demam, menghilangkan bau badan, menghilangkan bau mulut, mengurangi nyeri otot dan perut karena beluntas memiliki berbagai macam senyawa fitokimia diantaranya yaitu flavonoid, saponin, fenol hidrokuinon dan sterol. Oleh karena itu, ekstrak daun beluntas memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi dengan nilai IC_{50} yaitu 3,71 mg/L (Widyawati dkk., 2010).

Masyarakat Indonesia sering memanfaatkan daun beluntas sebagai obat dengan cara merebus daun dan sebagai lalapan sehingga penyajiannya kurang praktis. Oleh karena itu perlu pengolahan khusus agar daun beluntas lebih mudah disajikan dan efisien dalam penyajian. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Halim (2015), daun beluntas dan teh hitam yang telah dikeringkan dan dibubukkan dikemas dalam kantong teh dengan proporsi beluntas dan teh hitam 1:3. Proporsi tersebut dipilih karena memiliki sifat organoleptik yang paling disukai oleh panelis dengan skor 5-6, namun memiliki aktivitas antioksidan yang rendah, sehingga untuk lebih meningkatkan kesukaan panelis dan aktivitas antioksidan minuman teh hitam beluntas, perlu ditambahkan senyawa lain seperti madu, lemon dan lain lain.

Penelitian ini menggunakan lemon sebagai bahan untuk meningkatkan sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan minuman teh hitam beluntas. Lemon (*Citrus limon*) adalah buah yang sangat digemari di Indonesia dengan konsumsi buah sebanyak 20 ton/tahun. Buah lemon berbentuk bulat lonjong, ada tonjolan bagian ujung, warna kulit buah kuning dan rasanya yang masam. Buah lemon sering dimanfaatkan sebagai minuman dan campuran masakan. Lemon memiliki komponen vitamin C yang tinggi sehingga baik untuk pencernaan, mengobati infeksi, perawatan gigi dan kecantikan. Di dalam buah lemon (100 gram/BDD) terdapat komponen vitamin C sebanyak 53 mg yang dapat berperan sebagai antioksidan, sehingga dapat menetralkan racun dalam hati. Cairan buah lemon yang bersifat asam karena kadar asam sitratnya yang tinggi membuat lemon dapat juga digunakan sebagai antimikroba (Muaris, 2013).

Penggunaan lemon dalam pembuatan minuman beluntas telah dilakukan. Hasil uji pendahuluan dengan penambahan berbagai konsentrasi air perasan lemon, pada panelis sebanyak 30 orang menunjukkan bahwa terjadi peningkatan kesukaan terhadap sifat organoleptik pada salah satu taraf, namun terjadi penurunan kesukaan terhadap sifat organoleptik seiring dengan bertambahnya konsentrasi air perasan lemon. Hasil uji pendahuluan tersebut mendasari dipilihnya jumlah penambahan air perasan lemon yang baru. Penambahan air perasan lemon dilakukan untuk mengetahui pengaruhnya terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik. Minuman ini didesain tidak menggunakan gula karena ditujukan untuk penderita diabetes, selain itu, diduga penambahan gula mempengaruhi aktivitas antioksidan.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan air perasan lemon (P1, P2, P3, P4, P5 dan P6) terhadap sifat fisikokimia (total asam, pH, warna dan kekeruhan) dan organoleptik (aroma, warna dan rasa) minuman teh dengan proporsi beluntas dan teh hitam 1:3?
2. Berapa penambahan air perasan lemon yang tepat untuk mendapatkan tingkat kesukaan panelis tertinggi?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penambahan air perasan lemon (P1, P2, P3, P4, P5 dan P6) terhadap sifat fisikokimia (total asam, pH, warna dan kekeruhan) dan organoleptik (aroma, warna dan rasa) minuman teh dengan proporsi beluntas dan teh hitam 1:3.
2. Mengetahui penambahan air perasan lemon yang tepat untuk mendapatkan tingkat kesukaan panelis tertinggi.