

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan teknologi, mulai banyak ditemukan kandungan dan manfaat pada tanaman sirsak. Berdasarkan hasil dari berbagai penelitian, menunjukkan bahwa tanaman sirsak mempunyai banyak khasiat sebagai obat. Salah satu hasil riset terkait telah dilakukan oleh para peneliti dari Universitas Purdue, Amerika Serikat. Hasil penelitian tersebut membuktikan bahwa daun sirsak mampu menghambat pertumbuhan sel kanker. Adapun beberapa jenis kanker yang diklaim dapat diobati adalah kanker paru-paru, kanker payudara, kanker prostat, dan 12 jenis kanker lainnya (Mardiana, 2012). Senyawa-senyawa yang ada dalam daun sirsak tersebut memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan pengobatan kanker saat ini. Dalam daun sirsak banyak terkandung zat aktif yang salah satunya bersifat antioksidan yang mampu menangkal radikal bebas penyebab kanker (Elshabrina, 2013).

Daun sirsak biasanya dimanfaatkan menjadi bentuk minuman melalui tahap perebusan dan penyaringan (Hariana, 2013). Daun yang digunakan adalah ruas daun ke 4 hingga 6 karena memiliki kandungan senyawa fitokimia yang optimal. Keberadaan fitokimia dipengaruhi oleh proses fotosintesisnya, sehingga pada daun muda kandungan senyawa fitokimia tidak terlalu tinggi (Sjahid, 2008). Proses perebusan dan penyaringan membutuhkan waktu yang cukup lama. Hal ini tidak sejalan dengan gaya hidup masyarakat yang mengandalkan segala sesuatu yang serba praktis. Selain itu, flavor dari minuman daun sirsak murni kurang disukai oleh konsumen karena rasanya yang sepat dan aromanya yang kurang sedap. Oleh karena itu, minuman daun sirsak tersebut perlu

dikombinasi dengan produk yang dapat mengimbangi flavornya namun juga memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan, seperti teh hitam.

Teh adalah minuman yang sangat familiar di dunia. Teh berasal dari daun teh yang dipetik dari pohon teh (*Camellia sinensis*). Dewasa ini, teh sudah dikemas dengan berbagai bentuk yang menarik. Misalnya, teh saring, teh seduh, teh celup, teh stik, teh bubuk, atau teh yang dipres (Ningrum dan Murtie, 2013). Hasil riset MARS *Research Specialist* (2011) di lima kota besar di Indonesia (Jakarta, Surabaya, Medan, Bandung dan Semarang), menunjukkan bahwa minuman teh dikonsumsi oleh 79% penduduk Indonesia. Hasil riset ini menunjukkan bahwa minuman teh sangat digemari oleh penduduk Indonesia, dengan demikian produk minuman teh berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut oleh industri minuman dan diharapkan akan menghasilkan variasi minuman teh yang dapat diterima oleh masyarakat.

Teh telah diketahui memiliki nilai kandungan senyawa kimia yang cukup baik. Dari berbagai kandungan kimia dalam teh, terdapat beberapa komponen aktif yang terbukti memiliki nilai fungsional. Komponen aktif yang terdapat dalam teh tersebut teridentifikasi dari golongan polifenol, dalam teh hijau terdapat kelompok flavanol yang terkenal dengan katekin, sedangkan di teh hitam lebih banyak mengandung unsur teaflavin dan tearubigin (Herawati dan Nurbaeti, 2012). Berdasarkan komponen aktif yang terkandung dalam teh tersebut, teh memiliki nilai fungsional, diantaranya sebagai antioksidan, menurunkan kolesterol, antivirus, menghambat pertumbuhan tumor dan kanker, serta stimulan. Dari berbagai hasil penelitian, teh mengandung bahan-bahan alami yang dapat menstimulasi kesehatan, yaitu kafein untuk merangsang kerja sistem syaraf, polifenol yang dapat meningkatkan daya tahan terhadap virus serta bakteri,

vitamin B-kompleks untuk kesehatan mulut, lidah, dan bibir, serta flourida yang baik untuk gigi (Ghani, 2002).

Daun sirsak dan daun teh hitam yang telah dikeringkan dan ditepungkan kemudian dikemas sehingga menjadi teh kering dalam kemasan atau *tea bag*. Produk teh kering dalam kemasan atau lebih umum disebut sebagai teh celup, memiliki umur simpan yang panjang karena bersifat kering dan cara penyajian yang praktis. Proporsi tepung daun sirsak dan teh hitam yang digunakan adalah 0 : 100, 10 : 90, 20 : 80, 30 : 70, 40 : 60, 50 : 50% dan 100:0% (b/b) sebagai kontrol. Pengujian sensori oleh 30 panelis terhadap warna dan aroma menunjukkan bahwa proporsi tepung daun sirsak dan teh hitam yang paling disukai adalah sebesar 20 : 80%(b/b), sedangkan proporsi tepung daun sirsak dan daun teh hitam sebesar 10 : 90% (b/b) menunjukkan nilai sensori terhadap rasa yang paling disukai oleh panelis. Untuk mengetahui potensi teh daun sirsak sebagai minuman yang dapat diterima oleh konsumen, baik secara fisik maupun organoleptik, maka perlu dilakukan kajian tentang analisis fisikokimia dan sifat sensoris minuman teh daun sirsak.

1.2. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh proporsi tepung daun sirsak dan teh hitam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik minuman teh daun sirsak?
- b. Berapakah proporsi tepung daun sirsak dan teh hitam yang paling tepat agar dapat diterima oleh konsumen?

1.3. Tujuan

- a. Mengetahui pengaruh proporsi tepung daun sirsak dan teh hitam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik minuman teh daun sirsak.
- b. Mengetahui proporsi tepung daun sirsak dan teh hitam yang paling tepat agar dapat diterima oleh konsumen.