

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Tanaman beluntas (*Pluchea indica Less*) merupakan tanaman perdu yang dapat tumbuh di daerah tropis. Tanaman beluntas sering dimanfaatkan masyarakat sebagai sayuran ataupun minuman. Daun beluntas memiliki kandungan kimia antara lain alkaloid, flavonoid, polifenol, tanin, monoterpen, sterol dan kuinon. Daun beluntas juga dapat berperan sebagai antibakteri karena adanya senyawa flavonoid yang terdapat di dalam daun beluntas.

Menurut Widyawati dkk. (2014) kandungan senyawa fenol daun beluntas dapat mengganggu pertumbuhan bakteri gram negatif. Daun beluntas dapat dimanfaatkan sebagai minuman dengan dikemas dalam *tea bag*, sehingga daun beluntas dapat dikonsumsi dengan mudah. Menurut penelitian Harianto (2015) perlakuan terbaik adalah perlakuan dengan 2g bubuk beluntas yang diseduh pada 100 mL air panas (95°C) berdasarkan hasil uji organoleptik.

Daun beluntas tumbuh secara liar di daerah tropis sehingga dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi selama produksi hingga pengemasan dengan menggunakan *tea bag*. Menurut Elviasari dkk. (2015), tanaman beluntas memiliki 1 sampai 4 jenis endofit yang hidup berasosiasi dengan tumbuhan sebagai jamur endofit. Endofit yang berasosiasi pada daun beluntas merupakan jenis endofit putih maupun endofit hitam. Proses pengolahan daun beluntas menjadi minuman dengan menggunakan *tea bag* dapat dilakukan dengan pengovenan menggunakan suhu dan waktu tertentu.

Pemanasan yang dilakukan dapat mengurangi jumlah beberapa jenis mikroba maupun endofit dimana hasil pemanasan tersebut dapat

dinyatakan dengan pengujian ALT (angka lempeng total), sehingga daun beluntas aman untuk dikonsumsi. Sejauh ini perlakuan suhu dan durasi pemanasan dalam mereduksi kontaminan pada daun beluntas belum dilakukan, oleh karena itu penelitian ini dilakukan lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama pemanasan terhadap angka lempeng total air seduhan daun beluntas.

### **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh suhu dan lama pemanasan terhadap angka lempeng total pada air seduhan daun beluntas?
2. Berapakah suhu dan lama pemanasan yang paling optimum dalam mereduksi kontaminan pada air seduhan daun beluntas?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh suhu dan lama pemanasan terhadap angka lempeng total pada air seduhan daun beluntas.
2. Mengetahui suhu dan lama pemanasan yang paling optimum dalam mereduksi kontaminan pada air seduhan daun beluntas.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan memberikan tambahan wawasan kepada masyarakat secara luas tentang proses pengolahan daun beluntas menjadi minuman beluntas yang dikemas dalam *tea bag*.