

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kaya akan jenis-jenis tumbuhan, oleh masyarakat diaplikasikan sebagai bahan olahan pangan maupun minuman yang sangat bermanfaat bagi kebutuhan sehari-hari (Jamil et al., 2021; Rita et al., 2022; Sutrisno et al., 2023). Dalam pengolahan tumbuhan ini terdapat jenis tumbuhan yang mengandung nilai gizi dan baik terhadap kesehatan. Konsumsi tumbuhan bisa dengan cara langsung/mentah maupun melalui serangkaian proses terlebih dahulu. Salah satu pengolahan yang dapat dilakukan adalah pembuatan minuman fungsional. Minuman fungsional adalah minuman yang mempunyai nilai/efek/dampak positif bagi kesehatan. Minuman fungsional juga terdapat fungsi probiotik, meningkatkan stamina tubuh, menambah asupan mineral dan vitamin tertentu, dan menurunkan resiko penyakit tertentu (Herawati et al., 2012). Bahan minuman fungsional terbuat dari bahan alami seperti daun teh dan rempah-rempah, juga dikenal sebagai bahan herbal. Kandungan antioksidan yang terdapat pada bahan-bahan herbal mempunyai fungsi untuk meminimalkan dan mencegah radikal bebas penyebab timbulnya penyakit. Tanaman herbal diambil dari bagian tumbuhan berupa bunga, buah, daun, biji atau akar yang memiliki nilai/efek kesehatan dan diolah menjadi minuman fungsional disebut teh herbal (Amriani et al., 2019; Nurviana et al., 2021).

Belakangan ini bunga telang lebih populer dengan banyaknya penelitian tentang kandungan gizi dan manfaatnya untuk kesehatan. Bunga telang mempunyai sejumlah bahan aktif yang memiliki sifat farmakologi sebagai antioksidan, antibakteri, anti inflamasi dan analgesik, antiparasit dan antisida, antidiabetes, anti-kanker, antihistamin, immunomodulator, dan potensi berperan dalam susunan syaraf pusat (Budiasih, 2017). Penggunaan bunga telang pada umumnya sebagai tanaman hias dan sebagai pewarna alami pada olahan pangan karena memiliki senyawa antosianin

dengan stabilitas yang cukup stabil (Angriani, 2019). Tanaman telang dapat tumbuh baik pada berbagai jenis tanah dan tahan terhadap kelebihan air dan kekeringan, oleh karena itu tanaman ini mudah ditemukan di Indonesia dan negara lain dengan iklim tropis dan subtropis.(Efrizal et al., 2017). Pemanfaatan bunga telang sebagai minuman teh herbal telah dilakukan oleh (Martini et al., 2020) berdasarkan suhu dan lama waktu pengeringan dengan hasil terbaik intensitas aktivitas antioksidan sedang sebesar 128,25 ppm dan penerimaan sensoris rasa kurang sepat. Untuk penelitian lebih lanjut dalam menambah nilai mutu dapat dilakukan dengan penambahan bahan herbal lain.

Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan rempah herbal yang sering dimanfaatkan baik sebagai olahan pangan, minuman maupun sebagai bumbu. Kandungan aktif oleoresin pada jahe memiliki komponen gingerol, paradol, shogaol, zingerone, resin, dan minyak atsiri yang berfungsi sebagai pembawa aroma dan rasa. Salah satu nilai fungsional dari jahe adalah antikoksidan (Haharap, 2013). Dalam pengolahan jahe dengan dipadukan bahan herbal lainnya mempunyai fungsi saling menguatkan dan melengkapi (Redi Aryanta, 2019). Teh herbal dikonsumsi dengan cara penyeduhan air panas agar kandungan yang terdapat pada teh bisa terlarut bersama air, maka perlu diperhatikan suhu penyeduhan dan lama penyeduhan.

Belum ada penelitian yang dapat menjelaskan suhu dan waktu penyeduhan mana yang paling efektif untuk mengekstraksi secara optimal seluruh antioksidan dari teh. Suhu dan lama penyeduhan teh dilihat dari karakteristik bahan herbal yang digunakan karena dapat mempengaruhi mutu dan daya terima (Kushargina et al., 2022). Selain itu, suhu penyeduhan juga berpengaruh terhadap kandungan antioksidan (Anisyah et al., 2022). Berdasar pada studi literatur, belum ditemukan penelitian tentang pembuatan teh herbal bunga telang yang ditambahkan dengan herbal lain dan perlakuan optimal dari suhu penyeduhan dan lama waktu penyeduhan, maka menarik untuk dilakukan penelitian tentang penambahan jahe pada teh herbal bunga telang, dengan judul **“Pengaruh Suhu dan Lama Penyeduhan terhadap Karakteristik Teh Herbal Celup Bunga Telang dan Jahe”**.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh suhu penyeduhan dan lama penyeduhan pada teh herbal celup bunga telang dan jahe emprit terhadap karakteristik fisik (warna), kimia (antioksidan, pH) dan sifat organoleptik (warna, aroma, rasa).

1.3 Tujuan Penelitian

Menganalisis karakteristik suhu penyeduhan dan lama penyeduhan terhadap karakteristik fisik (warna), kimia (antioksidan, pH) dan organoleptik (warna, aroma, rasa) pada teh herbal celup bunga telang dan jahe emprit.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Mendapatkan cara terbaik pada pembuatan minuman herbal celup bunga telang terhadap suhu penyeduhan dan lama penyeduhan
2. Memberikan informasi tentang bagaimana suhu penyeduhan dan lama penyeduhan mempengaruhi kualitas mutu teh herbal celup bunga telang dan jahe
3. Untuk menambah wawasan pengetahuan tentang potensi bunga telang dan jahe yang dijadikan minuman herbal yang memiliki nilai fungsional