

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Teh merupakan minuman berkafein yang diolah dengan cara menyeduh bagian pucuk atau tangkai daun yang telah dikeringkan. Beberapa jenis teh yang beredar di masyarakat adalah teh hitam, teh oolong, teh hijau, dan teh putih. Pada umumnya, teh berasal dari tanaman teh (*Camellia sinensis*). Teh *Camellia* mengandung antioksidan sehingga banyak dikonsumsi masyarakat sebagai minuman sehari-hari. Inovasi bahan dasar teh mulai berkembang, seperti bahan teh dari kelopak bunga krisan, buah, rempah-rempah, kelopak bunga camomile, dan daun sirsak mulai banyak dijumpai. Pada umumnya teh disajikan dalam bentuk potongan daun kering (tubruk), serbuk dan kantong celup.

Salah satu inovasi bahan dasar teh adalah kulit buah naga dan daun sirsak. Teh kulit buah naga merah masih belum diproduksi secara komersial oleh masyarakat. Untuk memperkaya pilihan bagi konsumen, teh kulit buah naga merah dapat dikemas dalam bentuk teh tubruk. Pengemasan dalam bentuk teh tubruk dapat menambah kesegaran dan aroma khas teh.

Untuk meningkatkan fungsi dan citarasa, teh dapat dikombinasikan dengan daun sirsak. Buah naga merah merupakan salah satu buah yang memiliki kulit bersisik dan tebal menyerupai kulit naga, berwarna merah mencolok dan rasanya segar dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada olahan makan dan minuman. Kulit buah naga memiliki kandungan antioksidan, vitamin C dan

polyphenol yang tinggi. Hasil penelitian Elfi Anis S (2002) membuktikan bahwa kulit buah naga mengandung antosianin berjenis sianidin 3-ramnosil glukosida 5-glukosida.

Kulit buah naga sebagai antibakteri dibuktikan oleh hasil penelitian Budi Saneto (2012) menunjukkan bahwa kandungan air kulit buah naga merah dapat mencegah pertumbuhan mikroba. Dalam penelitiannya, Rekna Wahyuni (2011) menunjukkan bahwa, kombinasi jelly dan kulit buah naga merah dapat meningkatkan mutu jelly yang mengandung 20,856% - 20,885% antioksidan yang baik bagi tubuh. Penambahan kulit buah naga terhadap pembuatan teh daun sirsak diharapkan dapat meningkatkan kadar antioksidan, vitamin dan kalsium sehingga tercipta inovasi produk teh yang baik bagi kesehatan.

Daun sirsak (*Annona muricata* L) merupakan salah satu bahan yang dapat dimanfaatkan sebagai teh. Daun sirsak mengandung annonaceous acetogenin yang aktif melawan sel kanker, dengan kekuatan 10.000 kali lebih kuat dari kemoterapi. Kandungan antioksidan pada daun sirsak bekerja selektif dalam membunuh dan menetralkan penyakit. Daun sirsak dapat meningkatkan fungsi sel beta pankreas yang menghasilkan insulin sehingga dapat menurunkan dan menjaga stabilitas gula darah. Daun dan buah sirsak memiliki kandungan senyawa yang penting bagi tubuh, seperti fruktosa, lemak, protein, fosfor, besi, vitamin A, dan Vitamin B, kemudian senyawa golongan tanin, fitosterol, dan alkaloida (naturindo, 2013).

Hasil penelitian Purwatresna (2012) membuktikan bahwa ekstrak daun sirsak yang mengandung alkaloid, flavonoid, saponin, tanin, dan steroid mampu menunjukkan inhibisi terhadap aktivitas enzim α -glukosidase secara in vitro,

sehingga dapat digunakan sebagai agen antidiabetes. Ekstrak dari daun sirsak yang memberikan daya inhibisi terbaik adalah ekstrak etanol 1.5% yang dapat menghambat α -glukosidase tidak berbeda nyata dengan inhibisi oleh akar bosa 1% sebagai kontrol positif.

Hasil penelitian Aziz dkk (2013) membuktikan bahwa konsumsi air rebusan daun sirsak sebanyak 200 ml selama tiga hari berturut-turut terbukti dapat menurunkan kadar gula darah sebesar 40.467 mg/dl pada penderita diabetes melitus tipe II. Daun sirsak sebagai antibakteri juga dibuktikan oleh hasil penelitian Mahatmi dkk (2013), dalam penelitiannya berhasil membuktikan bahwa perasan daun sirsak meningkatkan daya hambat pertumbuhan bakteri.

Sebelum dikemas, teh harus dikeringkan dahulu, pengeringan bertujuan untuk menghilangkan kadar air pada bahan teh supaya memiliki daya simpan yang lama. Proses pengeringan dengan oven, dimana daun sirsak dan kulit buah naga merah dikeringkan pada suhu 50° C dan 60° C. Pengeringan daun sirsak pada suhu 60° C bisa menghasilkan hasil terbaik dalam waktu 30 menit. Bila pengeringan dilakukan pada suhu di atas 60° C maka senyawa yang terkandung di dalamnya akan rusak (Trubus 2011). Hasil penelitian Chaerah Amiruddin (2013) menunjukkan bahwa variasi suhu pengeringan 30, 45, 60° C dapat mempengaruhi kadar zat gizi, dimana hasil yang terbaik diperoleh pada suhu 45° C dilihat dari kandungan β – karoten yang tinggi 1,62%, kadar air 9% bb, rendemen 1,19%.

Daun sirsak dan kulit buah naga merah merupakan sumber mineral kalsium. Hasil penelitian Lathifah (2012) menunjukkan bahwa, kalsium dibutuhkan oleh anak-anak dan remaja, asupan kalsium yang mencukupi

kebutuhan dapat memaksimalkan kemampuan tulang mencapai kepadatan optimal dan mencegah terjadinya pengeroposan tulang pada masa dewasa. Sumber kalsium berasal dari hewan dan tumbuhan. Kalsium dari susu, olahan susu, sayuran hijau.

Daun sirsak dan kulit buah naga merah merupakan kombinasi yang baik untuk diolah menjadi teh herbal yang nikmat dan bermanfaat bagi tubuh. Teh daun sirsak ini juga memiliki peluang baik dalam bidang kewirausahaan. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti melakukan penelitian dengan judul “UJI KALSIUM DAN ORGANOLEPTIK PADA TEH KOMBINASI DAUN SIRSAK DAN KULIT BUAH NAGA MERAH DENGAN VARIASI SUHU PENGERINGAN.”

B. PEMBATASAN MASALAH

Dalam penelitian ini permasalahan perlu dibatasi untuk menghindari perluasan masalah sehingga penelitian yang dilakukan dapat berjalan dengan efektif dan efisien sesuai judul penelitian. Adapun pembatasan masalah sebagai berikut :

1. Subyek Penelitian

Kombinasi daun sirsak dengan kulit buah naga merah dan variasi suhu pengeringan.

2. Objek Penelitian

Teh daun sirsak dan kulit buah naga merah.

3. Parameter Penelitian

Parameter dalam penelitian ini adalah kandungan kalsium teh, mutu organoleptik (warna, rasa, aroma) dan daya terima.

C. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh kombinasi daun sirsak dan kulit buah naga merah serta variasi suhu pengeringan terhadap kandungan kalsium teh?
2. Bagaimana pengaruh kombinasi daun sirsak dan kulit buah naga merah terhadap mutu organoleptik dan daya terima teh?

D. TUJUAN PENELITIAN

Tujuan dalam penelitian ini untuk :

1. Mengetahui pengaruh kombinasi daun sirsak dan kulit buah naga merah serta variasi suhu pengeringan terhadap kandungan kalsium teh.
2. Mengetahui pengaruh kombinasi daun sirsak dan kulit buah naga merah terhadap mutu organoleptik dan daya terima teh.

E. MANFAAT PENELITIAN

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk :

Peneliti

1. Menambah wawasan dan pengalaman tentang pembuatan teh kombinasi daun sirsak dan kulit buah naga merah.
2. Memberikan informasi tentang khasiat daun sirsak, kulit buah naga merah.

Masyarakat

1. Memberikan informasi tentang cara pengolahan daun sirsak.
2. Memberikan informasi tentang formulasi teh kombinasi daun sirsak dan kulit buah naga merah.
3. Sebagai pengembangan cara produksi teh dengan bahan dasar daun sirsak dan kulit buah naga merah.

Pendidikan

1. Memberi wawasan baru tentang produk inovasi olahan daun sirsak dan kulit buah naga merah.

2. Memberi pengetahuan pada mahasiswa yang berkecimpung di bidang sains untuk mengembangkan penelitian yang berkaitan dengan daun sirsak dan kulit buah naga merah.