

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Teh merupakan salah satu minuman favorit yang banyak disukai dan dikonsumsi oleh masyarakat di seluruh dunia serta sebagian besar masyarakat memanfaatkan teh sebagai minuman penyegar dan menyehatkan (Damayanthi, 2008). Tanaman teh (*Camellia sinensis*) adalah spesies tanaman yang daun dan pucuk daunnya digunakan untuk membuat teh. Menurut Hadisaputro (2012), manfaat teh yaitu: sebagai antioksidan, mengatasi penyakit kardiovaskuler dan menurunkan kolestrol.

Produk teh tidak hanya dibuat dari daun teh, tetapi dapat dihasilkan dari bahan lain yaitu seperti daun kelor ataupun dari bahan lain yang ada dilingkungan sekitar. Menurut Krisnadi (2013), bahwa (*Moringa oleifera* Lamk) yang kita kenal dengan nama kelor adalah salah satu tanaman yang bergizi, sejak dahulu dikenal oleh masyarakat sebagai tanaman yang berkhasiat. Menurut Haryadi (2011), daun kelor kering per 100 g mengandung air 7,5%, kalori 205 g, karbohidrat 38,2 g, protein 27,1 g, lemak 2,3 g, serat 19,2 g, kalsium 2003 mg, magnesium 368 mg, fosfor 204 mg, tembaga 0,6 mg, besi 28,2 mg, sulfur 870 mg, potasium 1324 mg, Vitamin C 220 mg. Beberapa penelitian mengungkapkan beberapa manfaat dari kelor diantaranya, daun kelor sebagai anti anemia (Oduro, 2008), daun dan batang kelor dapat digunakan sebagai penurun tekanan darah tinggi dan obat diabetes (Giridhari, 2011).

Kulit apel digunakan sebagai kombinasi dengan daun kelor untuk meningkatkan kandungan Vitamin C pada teh herbal. Perlu diketahui bahwa tidak hanya daging buahnya saja yang banyak manfaatnya, apel bila dikonsumsi bersama dengan kulit buahnya memiliki kandungan fitokimia dan aktivitas antioksidan yang lebih banyak dari pada tanpa kulit (Christianita dkk, 2014). Menurut penelitian Sayekti (2016), bahwa kelemahan dari teh berbahan daun kelor ini adalah memiliki rasa langu. Maka dari itu perlu adanya alternative supaya teh daun kelor tidak memiliki rasa langu, yaitu dengan

penambahankulit apel karena rasa asam dari kulit apel diharap mampu menutupi rasa langu pada daun kelor dan supaya teh daun kelor dapat diterima di masyarakat (Dewi, 2016).

Agar teh daun kelor tidak hambar dan untuk menarik minat masyarakat, maka perlu adanya penambahan kayu manis sebagai perasa alami. Menurut Rein (2014), memanfaatkan kayu manis sebagai perasa alami pada minuman herbal banyak manfaatnya, karena mengandung rasa yang khas dan memiliki kandungan senyawa alkaloid dan polifenol yang bermanfaat bagi kesehatan karena mampu menurunkan tingkat kolesterol, menghambat hipertensi serta mutagenesis, melawan tumorigenesis dan kerusakan DNA, serta mencegah kanker. Menurut penelitian Wang (2009), membuktikan bahwa komponen mayor minyak atsiri yang terkandung dalam kayu manis adalah transsinamaldehyd (60,72%), eugenol (17,62%) dan kumarin (13,39%).

Kebutuhan manusia akan vitamin C semakin meningkat diiringi semakin berkembangnya produk-produk baik makanan, minuman, dan obat-obatan. Vitamin C merupakan vitamin yang paling sering digunakan sebagai suplemen. Hal tersebut karena vitamin ini mempunyai rasa asam dan enak sebagai konsumsi sehari-hari serta fungsi yang tidak kecil bagi kesehatan tubuh. Menurut Siregar (2009), vitamin C juga dapat membantu mengaktifkan asam folat, meningkatkan penyerapan zat besi sehingga mencegah anemia, meregenerasi vitamin E sehingga bisa dipakai lagi sebagai anti-oksidan. Vitamin C ada yang alami juga ada yang sintetik.

Dalam proses pembuatan teh dilakukan proses pengeringan agar teh bisa tahan lama dan mengurangi jumlah jamur yang terkandung dalam teh. Pada penelitian sebelumnya oleh Sayekti (2016), tentang teh daun kelor dengan kombinasi daun kelor dan daun katuk dengan variasi suhu pengeringan (45°C , 50°C , 55°C) dan perbedaan komposisi bahan baku daun kelor dan daun katuk menunjukkan bahwa suhu pengeringan optimum pada suhu 55°C dengan komposisi daun kelor dan daun katuk (1:2 = 0,7g : 1,3g) yang menghasilkan kandungan antioksidan tertinggi sebesar 74,9 %. Dan pada penelitian sebelumnya oleh Wiranata (2016), pengaruh lama pelayuan dan suhu

pengeringan terhadap kualitas produk apel celup, bahwa perlakuan terbaik dari hasil penelitian ini dengan kombinasi perlakuan suhu pengeringan sebesar 70°C dan lama pelayuan 60 menit dengan karakteristik vitamin C 2.80 mg/100g, kadar air 19.43%, total fenol 2.24 mg/g, gula pereduksi 7.04%, pH 3.30, kecerahan seduhan 25.37 L/25s.

Berdasarkan uraian diatas, maka dilakukan penelitian yang berjudul “**Uji Vitamin C dan Sifat Organoleptik Teh Daun Kelor Kombinasi Kulit Apel dengan Variasi Suhu Pengeringan**”.

B. Batasan Masalah

1. Subjek Penelitian : Daun kelor, kulit apel, kayu manis dan variasi suhu pengeringan.
2. Objek Penelitian : Teh dari daun kelor dengan kombinasi kulit apel dengan penambahan perasa kayu manis.
3. Parameter Penelitian : Kualitas teh dengan uji kandungan vitamin C dan uji organoleptik (aroma, rasa, dan daya terima).

C. Rumusan Masalah

1. Bagaimana kombinasi daun kelor dan kulit apel dengan variasi suhu pengeringan terhadap kandungan vitamin C pada teh?
2. Bagaimana kombinasi daun kelor dan kulit apel terhadap mutu organoleptik dan daya terima teh?

D. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui kandungan vitamin C teh daun kelor dan kulit apel dengan variasi suhu pengeringan.
2. Mengetahui mutu organoleptik dan daya terima teh daun kelor dengan kombinasi kulit apel.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti
 - a. Dapat memperoleh pengalaman langsung cara membuat teh dari daun kelor.
 - b. Dapat menambah pengetahuan peneliti dalam pembuatan teh daun kelor dengan penambahan kulit apel dan rasa kayu manis.
 - c. Dapat mengetahui pengeringan dalam pengeringan teh yang baik tanpa merusak kandungan bahan yang digunakan.