

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Alpukat (*Persea americana*, Mill) termasuk dalam famili tumbuhan *Lauraceae* yang banyak tumbuh di daerah tropis dan subtropis. Bagian yang dapat digunakan dari pohon alpukat antara lain daging buah untuk dikonsumsi, daun dan biji mempunyai efek pengobatan (Mursito, 2007). Sifat kimiawi dari masing-masing bagian untuk buah dan daun mengandung saponin, alkaloida dan flavonoid, selain itu juga buah mengandung tanin dan daunnya mengandung polifenol dan quersetin. Kegunaan dari masing-masing bagian yaitu daging buah dapat digunakan untuk mengobati sariawan dan melembabkan kulit kering. Daun alpukat dapat digunakan untuk mengatasi kencing batu, darah tinggi, sakit kepala, nyeri syaraf, nyeri lambung, saluran napas membengkak (*bronchial swellings*) dan menstruasi tidak teratur. Biji dapat digunakan untuk sakit gigi dan kencing manis (Tersono, 2008).

Sebagaimana diketahui sampai saat ini, masyarakat umumnya hanya memanfaatkan buah alpukat saja sedangkan daunnya masih sangat sedikit dimanfaatkan, sebagian besar hanya sebagai sampah atau limbah. Pemanfaatan daun alpukat ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah produktivitas dari pohon alpukat. Karena daun alpukat merupakan tanaman yang persebarannya luas di masyarakat sehingga mudah didapatkan. Namun penelitian tentang daun alpukat masih jarang dilakukan.

Pemanfaatan daun alpukat yang paling memungkinkan saat ini adalah pembuatan teh daun alpukat, karena daun alpukat memiliki kandungan kimia yang dapat bermanfaat untuk tubuh. Daun alpukat terdiri dari pucuk, daun muda dan daun tua. Dari ketiga bagian tersebut yang memiliki kandungan antioksidan tertinggi dari hasil penelitian pendahuluan yaitu pada daun tua.

Dalam proses pembuatan teh dilakukan proses pengeringan. Komponen aktif dalam daun alpukat mempunyai kemampuan antioksidan, tetapi komponen tersebut mudah rusak oleh panas. Sehingga dalam proses pengeringan daun yang dibuat dalam bentuk teh harus diperhatikan suhu pengeringan yang digunakan, agar komponen aktif yang terdapat dalam daun tetap terjaga. Pengolahan daun dengan menggunakan suhu pengeringan tertentu sangat mempengaruhi mutu dan

komposisi kimia yang terdapat pada produk yang dihasilkan. Suhu pengeringan yang tinggi mengakibatkan kerusakan yang besar pada mutu produk yang dihasilkan. Pada pabrik pengolahan teh yang ada di Indonesia rata-rata menggunakan suhu pengeringan 50-80 °C selama 20-30 menit (Miean dan Mohamed, 2001).

Berdasarkan uraian di atas maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Daun Alpukat (*Persea americana*, Mill )”**.

### **1.2 Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu teh daun alpukat
2. Mengetahui kandungan antioksidan pada teh daun alpukat

### **1.3 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Meningkatkan pemanfaatan daun alpukat
2. Memberikan informasi kepada masyarakat khasiat dan nilai tambah daun alpukat secara ekonomis

### **1.4 Hipotesa**

H<sub>0</sub> : Suhu pengeringan tidak berpengaruh terhadap mutu teh daun alpukat

H<sub>1</sub> : Suhu pengeringan berpengaruh terhadap mutu teh daun alpukat