

**PEMBUATAN TEH DAUN JAMBU BIJI (*Psidium guajava* L)
MENGUNAKAN BEBERAPA METODA PENGOLAHAN**

Oleh : Fajri Sanara

**Dosen pembimbing : 1. Tuty Anggraini, STP, MP, PhD
2. Diana Sylvi, STP, MSi**

ABSTRAK

Penelitian “Pembuatan Teh Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L) Menggunakan Beberapa Metoda Pengolahan“ telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas pada bulan November 2013 sampai Januari 2014. Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh beberapa metoda pengolahan terhadap karakteristik teh daun jambu biji (*Psidium guajava* L) dan untuk membandingkan masing – masing produk yang dihasilkan secara organoleptik. Penelitian ini di desain menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Dengan perlakuan sebagai berikut : A (Metoda pengolahan teh hijau), B (Metoda pengolahan teh oolong), C (Metoda pengolahan teh hitam), D (Metoda pengolahan teh wangi). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan beberapa metoda pengolahan pada pembuatan teh daun jambu biji ini memberikan pengaruh nyata terhadap kadar tanin, polifenol, aktivitas antioksidan dan waktu larut dan berbeda tidak nyata terhadap kadar air dan kadar abu. Masing – masing teh daun jambu biji ini positif mengandung alkaloid. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan D (Metoda pengolahan teh wangi) sebagai produk paling disukai dengan persentase panelis yang memilih suka untuk warna sebesar 75%, aroma 95%, dan rasa 60%. Aktivitas antioksidan tertinggi terdapat pada perlakuan A (Metoda pengolahan teh hijau) yaitu sebesar 53,7133%.

Kata Kunci : *antioksidan, daun jambu biji, metoda pengolahan teh, psidium guajava, teh*

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan bahan minuman yang sangat bermanfaat, terbuat dari pucuk tanaman teh (*Camellia sinensis L*) melalui proses pengolahan tertentu. Minuman teh dapat menimbulkan rasa segar dan dapat memulihkan kesehatan badan dan terbukti tidak menimbulkan dampak negative (Puslitbang Teh dan Kina Gambung, 1994).

Berdasarkan pengolahannya teh terbagi atas 4 macam yaitu teh hijau, teh oolong, teh hitam dan teh wangi. Kualitas teh dikatakan tinggi apabila dipetik dari lembar pucuk pertama sampai lembar pucuk ketiga, karena dalam ketiga lembar daun tersebut terdapat kandungan katekin dan kafein yang tinggi sebagai penambah rasa segar. Katekin sendiri merupakan senyawa polifenol yang berfungsi sebagai antioksidan (Mulja, 1995).

Teh yang dikonsumsi bukan hanya berasal dari tanaman teh saja, tapi bisa juga berasal dari buah, rempah-rempah, atau tanaman obat lainnya yang diseduh. Jambu biji merupakan salah satu tanaman yang berpotensi untuk dijadikan teh. Jambu biji (*Psidium guajava L*) banyak ditemukan di wilayah Indonesia, walaupun sebenarnya berasal dari Amerika Tropik. Jambu biji secara taksonomi tergolong ke dalam famili *Myrtaceae*, genus *Psidium*, spesies *guajava*, sehingga dalam bahasa Latin disebut *Psidium guajava L*. Dalam bahasa Inggris jambu biji dikenal sebagai *guava*, sedangkan di Indonesia disebut juga jambu batu, jambu klutuk, atau jambu Siki (Poejiati, 1994).

Tanaman jambu biji merupakan tanaman yang istimewa, buahnya memiliki kandungan zat gizinya yang tinggi, seperti vitamin C, potasium, dan besi. Selain itu, juga kaya zat non gizi, seperti, komponen serat pangan karotenoid, dan polifenol (Prahasta, 2010). Buah jambu biji bebas dari asam lemak jenuh dan sodium, rendah lemak dan energi, tetapi tinggi akan serat pangan. Di dalam daun jambu biji antara lain mengandung tanin, minyak asiri (eugenol), dan minyak lemak. Oleh karena adanya senyawa-senyawa yang terkandung di dalamnya menyebabkan tanaman ini banyak dimanfaatkan sebagai obat tradisional (Cahyono, 2010).