

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).

Selain buah, daun jambu biji juga memiliki manfaat yang banyak digunakan masyarakat Indonesia secara turun temurun untuk menyembuhkan berbagai macam penyakit seperti diare, kolesterol darah tinggi, demam berdarah, sariawan, dan pendarahan (Poejiati, 1994). Hasil skrining fitokimia membuktikan bahwa daun jambu biji mengandung metabolit sekunder yang terdiri dari, tannin, polifenolat, flavonoid, monoterpenoid, siskulterpen, alkaloid, kuinon, dan saponin (Kurniawati, 2006).

Meskipun daun jambu biji memiliki manfaat yang banyak untuk kesehatan, namun pemanfaatannya belum maksimal karena selama ini masyarakat mengolah daun jambu biji dengan merebusnya pada suhu dan waktu yang tidak terkontrol. Suhu yang tinggi dan perebusan yang terlalu lama dapat menyebabkan kehilangan komponen – komponen kimia yang terdapat pada daun jambu biji. Metoda pengolahan yang tepat sangat diperlukan untuk mengefektifkan dan mengefisienkan manfaat dari daun jambu biji ini.

Pengolahan daun jambu biji menjadi minuman teh ini, dilakukan dengan menggunakan beberapa metode pengolahan antara lain ; metoda pengolahan teh hijau, teh oolong, teh hitam, dan teh wangi yang berdasarkan pengolahan pada daun teh (*Camellia sinensis L*). Pada penelitian ini akan diolah daun jambu biji dengan menggunakan metode – metode tersebut sehingga dapat dibandingkan kadar antioksidan masing – masing produk teh yang dihasilkan. Untuk pembuatan teh daun jambu biji ini digunakan daun muda jambu biji, karena berdasarkan penelitian pendahuluan tentang studi pembuatan teh daun jambu biji, daun muda jambu biji memiliki kadar tannin yang lebih tinggi daripada pucuk daun jambu biji (Desmaisis, 2013).

Teh hijau merupakan pucuk daun muda tanaman teh (*Camellia sinensis L*) yang diolah tanpa melalui proses oksidasi enzimatis. Tahapan pengolahan teh hijau terdiri dari pelayuan, penggulangan, pengeringan, dan sortasi kering. Teh oolong adalah teh hasil semi oksidasi karena tidak bersentuhan lama dengan udara saat diolah. Oksidasi enzimatis terjadi namun hanya sebagian (30 – 70 %) dan tahapan pengolahan teh oolong terdiri dari pemetikan, pelayuan, pengeringan, dan penggulangan. Teh hitam merupakan pucuk daun teh yang mengalami perubahan kimiawi sempurna sehingga hampir semua kandungan katekin teroksidasi

enzimatis menjadi teaflavin dan tearubugin. Tahapan pengolahan teh hitam yang baik dan benar dimulai dari pemetikan, pelayuan, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, dan pengemasan (Sujayanto, 2008). Sedangkan teh wangi merupakan teh hijau yang dicampur dengan bahan pewangi dengan bunga melati atau culan, melalui proses pengolahan tertentu untuk menghasilkan cita rasa yang khas. Tahapan proses pengolahan teh wangi adalah sebagai berikut : penyediaan bahan baku, penggosongan, pemilihan bunga, pelembaban, pewangian, pengeringan dan pengepakan (Puslitbang Teh dan Kina Gambung, 1994).

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “ **Pembuatan Teh Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava L*) Menggunakan Beberapa Metoda Pengolahan “**

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan 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.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk menentukan metoda pengolahan terbaik dalam mengolah daun jambu biji dan pengaruhnya terhadap karakteristik dan organoleptik minuman teh jambu biji (*Psidium guajava L*).

1.4 Hipotesis Penelitian

H₀ : Berbagai macam metoda pengolahan tidak berpengaruh terhadap karakteristik dan organoleptik teh daun jambu biji (*Psidium guajava L*).

H₁ : Berbagai macam metode pengolahan berpengaruh terhadap karakteristik dan organoleptik teh daun jambu biji (*Psidium guajava L*).