

## 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Minuman fungsional adalah minuman yang mengandung unsur-unsur zat gizi atau non zat gizi dan jika dikonsumsi dapat memberikan pengaruh positif terhadap kesehatan tubuh. Minuman fungsional merupakan jenis pangan atau produk pangan yang memiliki ciri-ciri fungsional sehingga berperan dalam perlindungan atau pencegahan, pengobatan terhadap penyakit, peningkatan kinerja fungsi tubuh optimal, dan memperlambat proses penuaan (Sampoerno dan Ferdiaz, 2001). Minuman fungsional dapat dibuat dari berbagai macam tanaman, salah satu tanaman yang dapat diolah menjadi minuman fungsional adalah benalu kopi (*Loranthus parasitikus*).

Benalu kopi adalah salah satu tanaman parasit yang biasa digunakan dalam pengobatan tradisional. Sebagai tanaman parasit benalu tidak banyak dimanfaatkan, hal ini berkaitan dengan sifat parasit benalu yang dapat merusak tanaman inangnya, sementara sebagai salah satu tanaman obat, benalu mempunyai peranan yang penting. Secara tradisional benalu digunakan antara lain sebagai obat batuk, amandel, campak, diabetes, dan kanker (Pitojo,1996).

Dalam kehidupan masyarakat, biasanya daun benalu dijadikan sebagai obat dimana daun benalu tersebut direbus dan diminum airnya secara teratur. Air rebusan daun benalu rasanya pahit dan warna air rebusan daun benalu ini mirip dengan warna teh. Minuman fungsional teh daun benalu kopi sangat baik dikonsumsi oleh orang dewasa, karena pada usia dewasa akan sering terjadi kontak dengan radikal bebas maka kandungan antioksidan yang tinggi pada teh daun benalu kopi akan mampu menangkal radikal bebas yang ada pada tubuh.

Menurut Purnomo (2000), daun benalu memiliki kandungan kimia antara lain flavonoid, tannin, asam amino, alkaloid, dan saponin. Berdasarkan berbagai penelitian senyawa flavonoid pada benalu yang berperan dalam melawan kanker adalah kuersetin. Kuersetin memiliki aktifitas antioksidan yang dimungkinkan oleh komponen fenoliknya yang sangat reaktif. Kuersetin akan mengikat radikal bebas sehingga dapat mengurangi reaktifitas radikal bebas tersebut.

Antioksidan adalah substansi yang diperlukan tubuh untuk menetralkan radikal bebas dan mencegah kerusakan yang ditimbulkan oleh radikal bebas terhadap sel normal, protein dan lemak. Antioksidan menstabilkan radikal bebas dengan melengkapi kekurangan elektron yang dimiliki radikal bebas dan menghambat terjadinya reaksi berantai dari pembentukan radikal bebas (Waji, 2009).

Dalam perkembangannya setiap orang terkadang mencampur bahan tambahan dalam minuman teh atau teh herbal untuk mendapatkan kenikmatan dalam mengkonsumsinya. (Nursanty, 1998). Begitu pula dengan teh daun benalu kopi ini, akan lebih nikmat mengkonsumsinya bila ditambah dengan aroma dan rasa buah, karena cukup disukai masyarakat Indonesia terutama kaum muda. Penambahan flavor pada minuman fungsional teh daun benalu kopi dapat ditambahkan dengan bahan penguat rasa tertentu seperti belimbing wuluh.

Belimbing wuluh merupakan tanaman yang berkhasiat untuk mengatasi batuk, rematik, hingga tekanan darah tinggi. Sebagaimana dikenal banyak orang, belimbing wuluh dapat digunakan sebagai sayuran dan obat tradisional tanpa tahu lebih detail mengenai berbagai kandungan zat kimia yang terkandung dalam buah tersebut yang dapat dimanfaatkan untuk kesehatan.

Bila ditinjau dari segi kimia, buah belimbing wuluh mengandung flavonoid, steroid/triterpenoid, glikosida, protein, lemak, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, B1, dan C (Wijayakusuma dan Dalimartha, 2006). Dengan adanya kandungan kimia yang dapat digunakan sebagai obat-obatan ini, diharapkan belimbing wuluh dapat dimanfaatkan dalam pembuatan minuman fungsional teh daun benalu kopi yang memiliki ciri khas sendiri, dimana selain memberikan rasa baru pada minuman teh, juga sebagai minuman penyegar.

Berdasarkan dari uraian diatas, maka pembuatan minuman fungsional teh daun benalu kopi dengan penambahan sari belimbing wuluh ini merupakan inovasi yang baik. Karena daun benalu yang tidak termanfaatkan bisa diolah menjadi minuman yang baik bagi kesehatan, dan belimbing wuluh dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan cita rasa minuman fungsional.

Berdasarkan penelitian pendahuluan, telah dilakukan pembuatan minuman fungsional teh benalu kopi dengan tingkat konsentrasi sari belimbing wuluh. Dari

hasil diperoleh konsentrasi yang digunakan sebagai perlakuan adalah rentang antara 3% sampai dengan 12 %, karena konsentrasi dibawah 3% tidak terlalu berpengaruh terhadap rasa dan konsentrasi di atas 12% menghasilkan rasa yang terlalu asam.

Berdasarkan hal tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ **Studi Pembuatan Teh Daun Benalu Kopi (*Loranthus parasiticus*) Dengan Tingkat Konsentrasi Sari Belimbing Wuluh Sebagai Minuman Fungsional** “

## **1.2 Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh tingkat konsentrasi sari belimbing wuluh terhadap karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik minuman fungsional teh daun benalu kopi.
2. Mengetahui aktifitas antioksidan dari minuman fungsional teh daun benalu kopi dengan tingkat konsentrasi sari belimbing wuluh yang diberikan.
3. Menentukan tingkat konsentrasi sari belimbing wuluh yang terbaik terhadap minuman fungsional teh daun benalu kopi berdasarkan uji organoleptik.

## **1.3 Manfaat**

Manfaat penelitian ini adalah menghasilkan formulasi terbaik dari tingkat konsentrasi sari belimbing wuluh terhadap minuman fungsional teh daun benalu kopi yang baik untuk kesehatan, serta meningkatkan cita rasa minuman fungsional teh daun benalu kopi.

## **1.4 Hipotesa**

Ho : Tingkat konsentrasi sari belimbing wuluh tidak berpengaruh terhadap karakteristik minuman fungsional teh daun benalu kopi yang dihasilkan.

Ho : Tingkat konsentrasi sari belimbing wuluh berpengaruh terhadap karakteristik minuman fungsional teh benalu daun kopi yang dihasilkan.