

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Teh merupakan minuman yang paling banyak dikonsumsi setelah air putih dan dipercaya memiliki banyak manfaat. Teh terbagi menjadi dua jenis, yaitu teh *non-herbal* dan teh herbal. Teh *non-herbal* berasal dari tanaman teh (*Camelia sinensis*). Teh *non-herbal* dikelompokkan menjadi 3 golongan yaitu teh hitam, teh hijau, dan teh oolong. Teh herbal biasanya terbuat dari akar, batang, bunga, daun, biji, dan kulit buah dari tanaman yang memiliki manfaat sebagai tanaman obat, mudah larut dalam air panas serta mudah dalam penyajian. Tidak seperti teh *non-herbal*, teh herbal tidak mengandung kafein, sehingga cocok digunakan sebagai detoksifikasi tubuh (Wahyuningsih, 2011). Manfaat teh herbal tersebut dapat diperoleh dari berbagai tanaman, salah satu tanaman yang dapat dijadikan teh herbal adalah pegagan.

Pegagan (*Centella asiatica*, L. Urban.) merupakan tanaman herbal yang belum cukup dikenal oleh masyarakat dan dapat tumbuh di berbagai tempat. Pegagan biasanya ditemukan pada daerah-daerah lembab, rawa, dan pinggiran sawah. Pegagan tumbuh di daerah iklim tropis pada umumnya. Tanaman ini dapat hidup diketinggian 0 – 2500 mdpl dan kebanyakan dijumpai didataran menengah keatas (Lasmadiwati, 2003). Pegagan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pegagan hijau, hal ini karena pegagan hijau mudah ditemukan di pesawahan dan sela-sela rumput.

Pegagan ditetapkan sebagai tanaman obat di berbagai negara dan secara turun temurun dimanfaatkan untuk mengobati berbagai penyakit. Di Australia pegagan dijadikan sebagai obat dengan nama *gotu kola* yang bermanfaat sebagai anti pikun dan anti stress. Di Asia Tenggara, pegagan telah banyak dimanfaatkan sebagai obat untuk penyembuhan luka, radang, reumatik, asma, wasir, lepra, disentri, demam, dan penambah selera makan. Di China, India, dan Sri Lanka pegagan dimanfaatkan sebagai obat untuk memperlancar sirkulasi darah bahkan dianggap lebih bermanfaat dibandingkan dengan ginkgo biloba atau ginseng (Januwati dan Yusron, 2004).

Pegagan memiliki senyawa *glikosida triterpenoid* dengan kandungan utamanya yaitu *asiaticosida*, *asam asiatat*, dan *asam madekasad* (Shobi, and

Gheol, 2001). *Asiaticosida* yang terdapat pada pegagan berfungsi sebagai antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas dan merevitalisasi pembuluh darah (Pramono, 1992).

Di Jawa Barat, pegagan banyak tumbuh di perkebunan atau di perkarangan. Masyarakat Jawa Barat mengenal tanaman ini sebagai salah satu tanaman yang digunakan untuk lalapan. Pegagan biasa dimanfaatkan sebagai obat tradisional baik dalam bentuk bahan segar, ekstrak, kering maupun jamu (Lasmadiwati, 2003). Salah satu olahan pegagan yang perlu dikembangkan adalah teh daun pegagan. Teh daun pegagan merupakan teh herbal berwarna hijau yang berasal dari daun pegagan berbentuk serbuk dari proses pengeringan menggunakan *cabinet dryer* pada suhu 70<sup>0</sup>C selama 60 menit yang diayak dengan ukuran 20 mesh. Pengembangan olahan pegagan berupa teh daun pegagan diharapkan mampu memberikan nilai tambah terhadap tanaman pegagan. Teh daun pegagan diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari tanaman pegagan, memberikan keuntungan bagi penghasil pegagan.

Sifat fisik pegagan diantaranya memiliki rasa yang pahit dan sepat (Winarto dan Surbakti, 2003). Oleh karena itu, untuk mengurangi rasa sepat dan pahit yang terkandung didalam tanaman pegagan penulis menambahkan peppermint (*Mentha piperita*, L.) dalam proses pembuatan teh daun pegagan.

Menurut Maier (1993), peppermint dalam bentuk ekstrak memiliki berbagai macam ester terutama *menthyl asetat* yang menghasilkan aroma dan flavor (*minty*) khas dan sangat tajam sehingga biasa digunakan sebagai tambahan rasa pada minuman ringan seperti teh dan lemon. Penambahan peppermint diberikan sesuai dengan konsentrasi yang ditentukan untuk mendapatkan sifat organoleptik berupa aroma, rasa, dan warna teh daun pegagan yang baik.

Dari studi penelitian pendahuluan yang telah dilakukan diperoleh hasil sementara bahwa perlakuan penambahan peppermint yang disukai panelis yaitu antara 1% – 4%. Hal ini karena penambahan peppermint dibawah 1% tidak mempengaruhi warna, aroma serta rasa dari teh daun pegagan yang dihasilkan. Pada penambahan peppermint lebih dari 4% terasa pedas dan pahit ketika diseduh serta memiliki aroma yang tajam.

Berdasarkan hal tersebut, penulis berkeinginan untuk melakukan penelitian dengan judul: **“Pengaruh Penambahan Peppermint (*Mentha piperita*, L.) terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Daun Pegagan (*Centella asiatica*, L. Urban)”**.

### **1.2 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan peppermint terhadap komponen kimia teh daun pegagan.
2. Mengetahui penambahan peppermint terhadap aktivitas antioksidan teh daun pegagan.
3. Mengetahui pengaruh penambahan peppermint terhadap uji organoleptik teh daun pegagan.

### **1.3 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain :

1. Pengenalan secara lebih luas dalam pemanfaatan tanaman pegagan kepada masyarakat.
2. Meningkatkan pengetahuan pengolahan pegagan dikarenakan memiliki manfaat yang baik bagi tubuh jika dikonsumsi secara berkelanjutan.
3. Menghasilkan produk teh pegagan yang kaya akan antioksidan bagi tubuh.

### **1.4 Hipotesis Penelitian**

$H_0$  : Penambahan peppermint tidak berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan teh daun pegagan.

$H_1$  : Penambahan peppermint berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan teh daun pegagan.