

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring perkembangan zaman kesadaran masyarakat akan hidup sehat semakin meningkat. Hal tersebut terbukti dengan kebiasaan masyarakat modern untuk mengonsumsi minuman herbal. Minuman herbal yang tersedia juga sangat bervariasi mulai dari berbentuk cair, tablet, maupun kapsul. Minuman herbal paling banyak dikonsumsi adalah teh herbal.

Teh herbal merupakan campuran dari bunga, daun, biji, dan akar sering digunakan sebagai minuman yang dapat meningkatkan kesehatan (Hambali, *et al.* 2005). Tanaman yang daunnya dapat digunakan dalam campuran pembuatan teh herbal adalah daun kayu putih. Teh kayu putih telah dipelajari dan dipatenkan oleh Shimabukuro (1996) dengan cara mengukus, memilin, dan mengeringkan daun kayu putih. Teh herbal dapat dibuat dari berbagai jenis bahan.

Teh campuran (*blended tea*) merupakan inovasi minuman teh yang dibuat dengan menambahkan bahan-bahan tertentu untuk memberikan rasa yang berbeda dari teh yang lain. Penentuan jenis bahan yang akan digunakan dalam campuran teh berdasarkan manfaat dan kandungan yang ada pada bahan tersebut sehingga teh campuran tersebut dapat bermanfaat bagi kesehatan serta dapat dikonsumsi oleh siapapun (Purnami *et al.*, 2018). Pada penelitian (Mu'tamar & Fakhry 2020) rempah yang dipakai sebagai campuran pembuatan teh kayu putih yaitu rosella, jahe, kayu manis, teh hitam dan secang kemudian dikemas menggunakan kantong teh. Namun pada teh perlu dilakukan analisis kualitas karena produk teh merupakan produk yang mudah mengalami penurunan kualitas yang disebabkan oleh faktor lingkungan, suhu penyimpanan dan juga lama penyimpanan. Kualitas produk pangan dapat menurun apabila terjadi interaksi antara produk tersebut dengan lingkungan (Habibah *et al.*, 2017).

Menurut penelitian (Yamin *et al.*, 2017) yang menjelaskan tentang antioksidan yang dipengaruhi oleh adanya waktu pengeringan dan juga untuk mengetahui kualitas dari teh herbal daun ketepeng cina. Pada penelitian ini suhu yang digunakan dalam penyimpanan yaitu 50°C dengan parameter pengamatan yaitu kadar air, abu, kasar serat, aktivitas antioksidan, dan penilaian sensorik (deskriptif dan hedonis). Pada penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan, data dianalisis menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji lanjut yaitu DNMR dengan menggunakan taraf 5%. Penelitian yang dihasilkan tersebut menunjukkan bahwa waktu pengeringan

memberikan pengaruh yang nyata pada kadar air, abu, serat kasar, aktivitas antioksidan, dan penilaian sensorik, tetapi tidak berpengaruh terhadap abu isi. Proses pengeringan dan penyimpanan yang terlalu lama pada teh herbal daun ketepeng cina bisa menyebabkan terjadinya perubahan pada warna bahan dan terjadinya penurunan mutu pada sebuah bahan pangan.

Teh dengan campuran kayu putih, kayu manis dan cabe jamu merupakan produk inovasi terbaru yang belum diketahui kualitas dari produk teh tersebut. Sehingga perlu dilakukan analisis kualitas dari teh campuran kayu putih selama penyimpanan guna untuk mengetahui kualitas dari inovasi terbaru dari produk teh campuran kayu putih tersebut. Metode yang digunakan untuk analisis penurunan kualitas teh campuran kayu putih tersebut adalah metode *Two Way* Anova dengan parameter pengamatan yaitu aktivitas antioksidan, total fenol, uji *overall acceptability*, kadar air, A_w dan pH.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian kali ini yaitu

1. Bagaimana efek suhu penyimpanan terhadap kualitas teh campuran kayu putih
2. Bagaimana efek lama penyimpanan terhadap kualitas teh campuran kayu putih
3. Bagaimana pengaruh suhu, lama penyimpanan dan interaksi keduanya terhadap penurunan kualitas teh campuran kayu putih

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah :

1. Mengetahui efek suhu penyimpanan terhadap kualitas teh campuran kayu putih.
2. Mengetahui efek lama penyimpanan terhadap kualitas teh campuran kayu putih
3. Mengetahui penurunan kualitas teh campuran kayu putih selama penyimpanan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi penurunan kualitas teh campuran kayu putih.
2. Sebagai bahan informasi serta perbandingan penelitian mendatang untuk memperluas pengetahuan para pembaca.