

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh celup merupakan produk teh yang memiliki bentuk kotak atau lingkaran kecil, biasanya dari bahan kertas berpori-pori halus yang tahan terhadap panas dan dikasih dengan tali. Adanya tali pada teh ini sendiri memiliki tujuan agar lebih memudahkan dan praktis dalam membuat teh. Teh termasuk dalam minuman fungsional karena mempunyai khasiat sebagai obat dan memiliki cita rasa yang khas, salah satu contohnya jenis teh hitam (*Camelia sinensis* L.) (Widyaningrum 2013). Sedangkan Soetedjo (1988), mengatakan bahwa pada masa awalnya teh hanya ada di daerah Tiongkok barat sampai pada akhirnya menyebar hingga ke 30 negara termasuk Indonesia. Selain itu jenis teh sekarang sudah berkembang dengan pesat hingga memiliki kurang lebih 600 varietas spesifik. Varietas ini bisa dipengaruhi dari tempat, iklim dan proses pemanenannya. Teh celup sendiri memiliki banyak variasi seperti produk teh sariwngi yang memiliki banyak varian seperti Sariwngi Teh Hijau, Sarimurni dan Sari Melati

Pembuatan teh celup dengan berbagai bahan tambahan seperti kayu putih dan kayu manis yang banyak memiliki khasiat bagi kesehatan. kayu putih memiliki beberapa khasiat seperti sebagai antibakteri, antifungisida dan antiseptik. Selain itu kayu putih memiliki mutu yang lebih unggul dibandingkan dengan minyak atsiri yang lain karena mempunyai manfaat yang multiguna dalam industri wewangian, farmasi dan juga yang lainnya (Batish *et al.* 2008). Senyawa kimia yang ada dalam daun kayu putih yaitu *sineol*, *melaleucin*, lalu ada senyawa *terpineol*, *cineol* dan *lignin* (Thomas 1992). Kayu manis (*Cinnamomum verum*) adalah rempah-rempah dengan bentuk kulit yang biasanya dalam kehidupan sehari-hari biasanya digunakan dalam penambah cita rasa makanan dan minuman (Rini *et al.* 2019). Kandungan yang terdapat dalam kayu manis memiliki berbagai khasiat seperti antidiabetes, antioksidan dan antiinflamasi. Penelitian terdahulu tentang teh celup dengan judul Komposisi Teh Celup Kulit Batang Faloak (*Sterculia quadrifida* R.Br.) dan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) oleh Siswadi dan Grace pada tahun 2018. Selain itu Nurkhasanah tahun 2015 dengan judul Komposisi Teh Herbal "Rostea" Sebagai Antioksidan dan Pemacu Sistem Imun.

Penentuan optimasi formulasi untuk berbagai perlakuan yang ada. Perlakuan yang digunakan yaitu dari berbagai variasi berat sampel dan variasi lama waktu penyeduhan. Analisis data penelitian tentang teh ini menggunakan metode *Response Surface Methodology* (RSM) dengan menggunakan desain *Central Composite Design* (CCD). Metode RSM yang digunakan yaitu terdapat pada *software* statistika Desain Expert (Myers dan Montgomery 2002).

Peningkatan nilai ekonomis yang dilakukan yaitu dalam membuat pengembangan olahan produk dari teh dan beberapa bahan tambahan lainnya menjadi teh celup yang dapat memiliki manfaat sebagai minuman fungsional dengan menggunakan penambahan bubuk kayu putih (*Melaleuca leucadendra*) dan bubuk kayu manis (*Cinnamomum Verum*). Hal ini dilakukan karena masih kurangnya eksploitasi produk pangan teh dengan variasi bahan lain agar memiliki nilai dan khasiat yang lebih bagi kesehatan tubuh. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai optimum pada dua perlakuan yang dilakukan yaitu variasi berat teh dan variasi lama waktu penyeduhan teh yang dilakukan menggunakan air dengan suhu 70°C serta mencari nilai HPP biaya total the herbal dengan variasi berat bahan dan lama waktu penyeduhan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian kali ini yaitu bagaimana cara mendapatkan hasil optimum teh celup herbal dengan variasi berat bahan dan variasi lama waktu penyeduhan.

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian kali ini tentang teh celup herbal dapat dinyatakan sebagai berikut:

1. Mendapatkan hasil optimum pembuatan teh celup herbal dengan variasi berat bahan dan variasi lama waktu penyeduhan.
2. Mendapatkan nilai HPP biaya total pada teh celup herbal dengan variasi berat bahan dan variasi lama waktu penyeduhan.

1.4 Manfaat

Manfaat dalam penelitian kali ini adalah memanfaatkan dan meningkatkan sumber daya alam lokal sehingga dapat memiliki kualitas yang lebih baik.