

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan minuman yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh serta banyak disukai oleh masyarakat. Saat ini banyak sekali jenis-jenis minuman teh dipasaran salah satunya adalah teh herbal. Teh herbal adalah salah satu jenis minuman teh yang terbuat dari campuran rempah-rempah atau tanaman herbal dan memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh. Teh herbal umumnya terbuat dari campuran daun-daunan, rempah-rempah, biji-bijian, kayu-kayuan, buah-buahan, bunga-bunga, dan lain-lain (Dewata *et al.*, 2017). Contoh tanaman obat yang banyak memiliki manfaat untuk kesehatan tubuh salah satunya yaitu kayu putih.

Kayu putih adalah jenis tanaman yang memiliki peran penting pada industri minyak atsiri. Namun tidak hanya itu, daun kayu putih juga dapat dijadikan minuman salah satunya yaitu teh herbal yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh (Shimabukuro, 1996). Salah satunya yaitu teh kayu putih dapat dimanfaatkan untuk menurunkan gula darah dan kadar kolesterol (Shimabukuro, 1999). Menurut Hakim *et al.*, (2019) senyawa antibakteri yang terkandung dalam daun kayu putih diantaranya adalah 1,8 *sineol*, α -*piene*, β -*pinen*, dan α -*terpinolen*. Penerimaan responden terhadap teh kayu putih kurang baik sehingga perlu dilakukan pencampuran dengan herbal lainnya (Mu'tamar *et al.*, 2021).

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 DN MRT 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 adalah minuman yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat dan terbuat dari bahan-bahan alami. Daun kayu putih dan cabe jamu dapat dikombinasikan untuk menghasilkan produk minuman teh terbaru. Banyaknya kandungan serta manfaat kayu putih dan cabe jamu sehingga banyak dimanfaatkan sebagai tanaman obat herbal atau jamu tradisional. Cabe jamu dan kayu putih banyak tumbuh di pulau Madura dan memiliki banyak manfaat untuk kesehatan sehingga digunakan sebagai teh campuran. Namun teh dengan campuran kayu putih sedikit peminatnya sehingga dalam penelitian ini menggunakan teh hitam, kayu putih, kayu manis, dan cabe jamu dalam pembuatan teh campuran tersebut. Penambahan kayu manis pada teh campuran tersebut bertujuan untuk menambahkan aroma serta rasa pada teh campuran kayu putih tersebut. 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, dan uji *overall acceptability*.

1.2 Rumusan Masalah

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

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Analisis Mutu Universitas Trunojoyo Madura. Penelitian ini difokuskan di analisis penurunan kualitas teh campuran kayu putih selama penyimpanan dan mengetahui pengaruh suhu, lama penyimpanan, dan interaksi keduanya terhadap penurunan kualitas teh campuran kayu putih.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui penurunan kualitas teh campuran kayu putih selama penyimpanan
2. Mengetahui pengaruh suhu, lama penyimpanan dan interaksi keduanya terhadap penurunan kualitas teh campuran kayu putih

1.5 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah penelitian ini bisa memperluas wawasan pengetahuan dan dapat mempertimbangkan nilai kualitas teh campuran kayu putih selama penyimpanan. Selain itu manfaat dari penelitian ini juga dapat mengetahui penurunan kualitas teh campuran kayu putih selama penyimpanan. Selain itu penelitian ini juga dapat mengetahui pengaruh suhu, lama penyimpanan dan interaksi lama penyimpanan terhadap suhu pada kualitas teh campuran kayu putih selama penyimpanan.