

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan salah satu produk minuman terpopuler yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia maupun masyarakat dunia dikarenakan teh mempunyai rasa dan aroma yang khas. Selain itu teh juga banyak digemari oleh berbagai lapisan karena selain harganya yang murah, teh juga mudah didapatkan di berbagai tempat. Ada banyak macam teh yang dapat digunakan secara praktis, misalnya saja teh celup, teh seduh, teh yang dipres, teh stik dan teh instan. Minuman yang berwarna coklat ini, seringkali disajikan pada saat ada tamu yang berkunjung dan minuman teh ini juga bisa disajikan saat santai di rumah.

Di Indonesia sendiri mempunyai cukup banyak kebun teh terkenal, bahkan diantaranya ada yang termasuk perkebunan teh terluas no 1 dan tertinggi ke-2 di dunia. Perkebunan teh tersebut tersebar di Indonesia, seperti di Jawa Barat (Bogor, Sukabumi, Garut), Jawa Tengah (pegunungan Dieng, Wonosobo, Temanggung, Pekalongan), Sumatera Utara (Pematang Siantar), dan Sumatera Barat. (Rossi Ara, 2010)

Sebagai salah satu minuman yang banyak digemari, teh mempunyai kelebihan yaitu memberikan banyak manfaat bagi kesehatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa teh mampu mencegah serangan influenza, mencegah penyakit jantung dan stroke, menstimulasi sistem sirkulasi, memperkuat pembuluh darah, menurunkan kolesterol dalam darah dan masih banyak penyakit lainnya yang mampu diatasi dengan teh (Yudana dan Luize, 1998).

Sebagai masyarakat yang selalu mengikuti perkembangan zaman dan teknologi, konsumen lebih memilih sesuatu yang mudah dan praktis begitu pula dengan pola penyeduhan teh. Sekarang sudah banyak alat pemanas yang menggunakan listrik dan lebih cepat panasnya dari pada menggunakan kompor api, salah satunya adalah dispenser yang hanya beberapa menit saja air di dalamnya sudah panas dan bisa untuk menyeduh teh. Namun suhu yang ada pada dispenser tidak sama dengan suhu yang sering kali di pergunakan masyarakat untuk menyeduh teh pada kompor api.

Kandungan teh secara umum adalah kafein, tanin, dan minyak esensial. Unsur kafein memberikan rasa segar dan mendorong kerja jantung manusia, tidak berbahaya jika dikonsumsi tidak melebihi 300 mg/hari. Unsur tanin adalah sumber energi yang berasal dari sari teh tersebut. Sedangkan minyak esensial memberikan rasa dan bau harum yang merupakan faktor-faktor pokok dalam menentukan nilai dalam setiap cangkir teh yang dijual atau diperdagangkan. (Spillane, 1992)

Senyawa tanin merupakan senyawa yang paling penting pada daun teh. Senyawa ini tidak berwarna dalam pengolahan teh secara langsung atau tidak langsung, perubahannya selalu dihubungkan dengan sifat teh jadi yaitu rasa, warna dan aromanya (Arifin, 1994).

Kandungan tanin dalam teh dapat digunakan sebagai pedoman mutu, karena tanin memberikan cita rasa yang khas terhadap teh tersebut yaitu rasa yang sedikit sepat. (Winarno, 1992)

Menurut Hara dalam laporan ilmiah Riana Dyah (2007) zat flavonoid atau tanin yang ada dalam daun teh, memang berfungsi sebagai penangkal radikal bebas yang dapat mengacaukan keseimbangan tubuh. Adapun polifenol, theofilin,

dan senyawa lainnya di daun teh membantu menghambat perkembangan virus ataupun kelainan faal yang menimbulkan kanker. Selain itu juga tanin dapat dipakai sebagai antimikroba seperti bakteri dan virus juga berkhasiat sebagai astringen yang dapat menciutkan selaput lendir sehingga mempercepat penyembuhan sariawan.

Para peneliti di Universitas Case Western Reserve, Cleveland, AS menemukan ternyata teh sangat efektif melindungi kulit dari sinar matahari yang dapat mengakibatkan kanker kulit. Teh juga diketahui mengandung fluoride yang dapat menguatkan email gigi dan membantu mencegah kerusakan gigi. Dalam suatu studi laboratorium di Jepang, para ahli menemukan bahwa teh membantu mencegah pembentukan plak gigi dan membunuh bakteri mulut penyebab pembengkakan gusi. Penelitian di Jepang juga menunjukkan, daerah penghasil teh yang penduduknya terkenal sebagai peminum teh fanatik, sangat rendah angka kematiannya yang disebabkan oleh kanker (Ratna Somantri, 2011).

Sifat utama tanin pada tumbuh-tumbuhan tergantung pada gugusan phenolik - OH yang terkandung dalam tanin, tanin akan terurai menjadi pyrogallol, pyrocatechol, dan phloroglucinol bila dipanaskan sampai suhu 99°C - 102°C , semua jenis tanin dapat larut dalam air. Kelarutannya besar, dan akan bertambah besar apabila dilarutkan dalam air panas. Begitu juga tanin akan larut dalam pelarut organik seperti metanol, etanol, aseton, dan pelarut organik lainnya. Tanin berwarna putih kekuning-kuningan sampai berwarna coklat terang, tergantung dari sumber tanin tersebut. Tanin juga mempunyai sifat atau daya bakterostatik, fungistatik atau merupakan racun bagi bakteri dan jamur. (Risnasari, 2001)

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis ingin mengetahui “Pengaruh Suhu Penyeduhan terhadap Kadar Tanin pada SeduhanTeh”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka penulis mendapatkan permasalahan. Apakah ada pengaruh suhu penyeduhan terhadap kadar tanin pada seduhan teh ?

1.3 Tujuan Peneliti

Berdasarkan Rumusan Masalah penelitian yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Tujuan Umum
 - a. Untuk mengetahui pengaruh suhu penyeduhan terhadap kadar tanin pada seduhan teh
2. Tujuan Khusus
 - a. Untuk mengetahui kandungan kadar tanin pada proses penyeduhan teh dengan suhu 100°C
 - b. Untuk mengetahui kandungan kadar tanin pada proses penyeduhan teh dengan suhu 70°C

1.4 Manfaat Penelitian

Berkaitan dengan tujuan penelitian tersebut maka manfaat yang diharapkan melalui proses penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Bagi Penulis :

- a. Untuk memberi wawasan penulis mengenai Pengaruh Suhu Penyeduhan terhadap Kadar Tanin pada Seduhan Teh.

2. Manfaat Bagi Instansi :

- a. Sebagai tambahan referensi bagi penelitian selanjutnya.
- b. Sebagai bahan masukan bagi para peneliti lainnya.

3. Bagi Masyarakat :

- a. Sebagai bahan masukan bagi masyarakat agar dapat membedakan untuk penyeduhan teh dengan suhu yang berbeda serta pengaruhnya terhadap kadar tanin dalam penyeduhan teh tersebut.