

BAB 5

PEMBAHASAN

Dari hasil uji laboratorium menggunakan titrimetri didapat hasil rata-rata kadar tanin dalam 100 gram seduhan teh dengan suhu penyeduhan 70°C dan 100°C adalah 42,84% dan 43,41%. Kemudian data di lakukan analisa statistika dengan uji t berpasangan yang memiliki rata-rata hasil bahwa $p > 0,05$ atau 5% sehingga di dapatkan hasil dengan ketentuan H_0 diterima dan H_a ditolak, yang memiliki arti bahwa tidak ada pengaruh suhu penyeduhan terhadap kadar tanin pada seduhan teh .

Dari data rata – rata tersebut, dapat diketahui bahwa semakin tinggi suhu penyeduhan maka semakin tinggi pula kadar tanin yang teridentifikasi. Namun dari uji analisa statistika di ketahui bahwa tidak ada pengaruh yang signifikan, artinya tidak ada pengaruh suhu penyeduhan antara 100°C dan 70°C terhadap kadar tanin. Karena ada beberapa faktor yang mempengaruhi hasil tidak sesuai dengan hipotesa yang ada.

Pada dasarnya, kelarutan tanin semakin besar pada suhu yang tinggi seperti pendapat Rinasari (2001) yang menyatakan bahwa kelarutan tannin semakin tinggi apabila suhu air penyeduhan semakin panas. Hanya saja, pada penelitian ini hal tersebut tidak terjadi, karena kadar zat yang terlarut dalam teh dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti jenis teh serta perbedaan cara pengolahannya seperti pendapat Sartika (2006) yang menyatakan bahwa pengaruh kadar tanin pada teh dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu jenis teh serta

perbedaan cara pengolahan pada teh hijau dan teh hitam ini berpengaruh terhadap kadar tanin pada masing – masing jenis teh.

Faktor yang paling memungkinkan yang menyebabkan tidak adanya pengaruh suhu terhadap kadar tanin dalam minuman teh adalah lama penyeduhan teh yang digunakan tidak terlalu lama 3-5 menit. Pada rentang waktu lama penyeduhan tersebut tidak banyak tanin yang terlarut, sehingga kadar tanin pada masing-masing suhu relatif sama. Hal ini sesuai dengan pendapat Luximon dalam laporan penelitian Dian Anggraini (2012) yang menyatakan bahwa teh hitam, teh oolong dan teh lainnya, biasanya diseduh selama 3-5 menit. Sedangkan teh putih umumnya diseduh sesuai selera penikmatnya. Waktu penyeduhan atau perendaman teh yang lebih lama akan menyebabkan kandungan tanin dalam minuman teh tersebut semakin tinggi. Hal ini dikarenakan penyeduhan yang terlalu lama mengakibatkan banyaknya tanin yang keluar dari daun teh yang lalu berpindah ke dalam cangkir. Proses pengeluaran tanin itu akan semakin banyak dalam minuman akhir yang terlalu lama diseduh. Oleh karena itu untuk memperoleh kadar tanin yang optimum khususnya yang menggunakan teh seduh sebaiknya dalam proses penyeduhannya menggunakan suhu tinggi atau suhu 100°C dengan waktu lebih dari 5 menit agar kadar tanin yang terlarut lebih banyak dan bermanfaat bagi tubuh.

Adapun manfaat penting tanin bagi kesehatan adalah sebagai antioksidan dan antimikroba. Katekin merupakan senyawa penyusun tanin dimana katekin ini mempunyai sifat antioksidatif yang berperan dalam melawan radikal berpasangan yang sangat berbahaya bagi tubuh karena dapat menimbulkan berbagai penyakit salah satunya yaitu kanker dan jantung koroner (Sukardi, 2004).

Namun tetap ada batasan tertentu dalam minum teh. Dikarenakan, suhu yang tinggi dan waktu penyeduhan teh yang lama akan dapat menaikkan konsentrasi kadar tannin terlarut sehingga dapat mengakibatkan kerugian bagi tubuh seperti fungsi ginjal terganggu, demam, insomnia, sembelit, dan lainnya.