

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Minuman teh merupakan satu jenis minuman yang paling banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Masyarakat cenderung memilih produk yang instan termasuk dalam proses penyeduhan teh. Produsen teh melihat peluang ini dengan membuat produk teh yang mudah untuk diseduh tanpa adanya proses penyaringan. Perkembangan selanjutnya teh tidak hanya berasal dari daun teh, tetapi juga dari berbagai bahan herbal lainnya sehingga teh dapat dikelompokkan menjadi 2 golongan yaitu teh herbal dan non herbal. Istilah teh juga digunakan untuk minuman yang terbuat dari buah, rempah – rempah atau bagian tanaman lain seperti kulit, bunga, daun, atau akar yang diseduh (Winarno, 2001). Salah satu tanaman yang daunnya yang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan teh herbal adalah daun *mint*.

Tanaman *mint* merupakan jenis tanaman *aromatic* yang termasuk salah satu tanaman herbal tertua didunia. Tanaman *mint* termasuk dalam kategori tanaman obat dan masuk dalam famili *Lamiaceae*. Minyak *essensial* daun *mint* mempunyai kandungan antimikrobia dan memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi, karena mengandung asam fenolik, flavonoid, carvone dan asam askorbat dalam daun. Minyak *essensial* daun *mint* terdiri dari senyawa mentol, menton, metil asetat, iso menton, linalool, dan lominen (Sustrikova, 2018).

Daun *mint* umumnya diminum sebagai teh yang memiliki sifat karminatif yang dapat membantu mengobati saluran pencernaan, demam, dan penyakit ringan. Karena mengandung flavonoid, thymonin, carvone, dan limonene. Daun

mint telah digunakan untuk tujuan medis untuk mengobati masalah seperti meningkatkan sirkulasi darah, menghilangkan rasa sakit, mual, perut kembung, flu dan muntah (Aludatt dkk., 2016).

Jika daun *mint* diproduksi sebagai teh maka teh yang dihasilkan kurang disukai. Hal ini karena yaitu daun *mint* mengandung *menthol* yang merupakan senyawa aromatis yang berbau tajam dan dalam konsentrasi yang tinggi maka akan menimbulkan rasa pedas dan pahit (Anggraini dkk., 2014). Rasa pahit dan pedas pada daun *mint* dapat disubstitusikan pada teh dari daun teh *Camellia sinensis* serta dapat ditambahkan daun *stevia*. Daun *stevia* banyak diminati karena merupakan pemanis alami yang rendah kalori.

Daun *stevia* merupakan pemanis alami rendah kalori yang saat ini banyak digunakan sebagai pengganti gula. Daun *stevia* memiliki dua komponen utama yaitu *steviosida* (3-10% dari berat kering daun) dan *rebaudiosida* (1-3% dari berat kering daun) yang memberikan sensasi rasa manis (Mishra, 2011). Ekstrak daun *stevia* mengandung senyawa flavonoid, alkaloid, klorofil dan xantofil larut air, *hydroxycinnamic acid*, oligosakarida, gula bebas, asam amino, lipid, minyak dan mineral (komissarenko dkk., 1994).

Rasa manis yang dihasilkan oleh *stevia* berasal dari senyawa *steviosida* yang terdapat pada tanaman *stevia*, biasanya pada daunnya. Kandungan fitokimia daun *stevia* terbesar adalah glikosida, steroid dan tannin (Amila, 2015). Keberadaan senyawa fitokimia tersebut mengakibatkan efek samping flavor yang kurang disukai jika digunakan secara berlebihan. Pada penelitian Arumsari dkk

(2019) dengan variasi penambahan daun *mint* 1,6; 1,3; 1; 0,7; dan 0,4 gr dan stevia 1 gr terbukti berpengaruh terhadap kadar total fenol, dan aktivitas antioksidan, semakin tinggi penambahan *mint* pada teh celup bunga kecombrang sangat berpengaruh terhadap kadar total fenol. Semakin tinggi kandungan fenolik maka akan memberikan aktivitas antioksidan yang semakin besar (Atmaja, 2011). Waktu yang optimum penyeduhan teh hijau 5 menit. Lama penyeduhan merupakan faktor penentu terekstraknya senyawa yang terdapat dalam teh. Semakin lama proses penyeduhan maka proses ekstraksi menjadi lebih sempurna dan polifenol total semakin meningkat, karena polifenol merupakan senyawa yang larut dalam air (Ramlah, 2017).

Oleh karena itu dalam penelitian ini akan dilakukan optimasi pengaruh berbagai variasi proporsi penambahan bubuk daun *mint* dan bubuk daun stevia terhadap bubuk daun teh hijau dalam pembuatan teh celup.

B. Tujuan Penelitian

Umum

Menghasilkan teh celup dengan penambahan bubuk daun mint dan bubuk daun stevia yang disukai oleh panelis.

Khusus

- a. Mengetahui pengaruh proporsi penambahan daun mint dan bubuk stevia pada pembuatan teh celup terhadap sifat warna, kimia, aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan.
- b. Menentukan proporsi penambahan daun mint dan bubuk stevia pada teh celup yang dihasilkan.