

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Teh sebagai bahan minuman penyegar dan menyehatkan yang menjadi salah satu komoditas unggulan perkebunan di Indonesia. Komoditas teh dihasilkan dari pucuk daun tanaman teh melalui proses pengolahan tertentu. Berdasarkan cara atau pengolahannya, teh dapat diklasifikasikan menjadi tiga jenis, yaitu teh hijau, teh oolong dan teh hitam. Teh oolong tidak dikenal oleh masyarakat Indonesia karena diproduksi di negara China. Masyarakat Indonesia pada umumnya mengonsumsi teh hitam dan teh hijau. Tanaman teh yang tumbuh di Indonesia, sebagian besar merupakan varietas *Asamica* yang berasal dari India. Teh varietas *Sinensis* tumbuh di Jepang dan China. Teh varietas *Asamica* memiliki kelebihan dalam hal kandungan katekinnya (zat biokatif utama dalam teh) yang lebih besar. Teh varietas *Asamica* sangat potensial untuk dikembangkan menjadi produk olahan pangan atau minuman fungsional dan farmasi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan (Hartoyo, 2003). Produk minuman fungsional dari bahan teh yang terkenal akan khasiatnya yaitu teh kombucha.

Teh kombucha merupakan minuman hasil fermentasi larutan teh dan gula dengan menggunakan kultur kombucha atau sering disebut dengan SCOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*). Fermentasi teh kombucha menghasilkan berbagai asam organik seperti asam asetat, folat, glukoronat, glukonat, laktat, malat, asam amino esensial, berbagai macam vitamin B, vitamin c, mineral dan antioksidan. Komponen-komponen tersebut mempunyai efek terhadap kesehatan karena dapat menstabilkan metabolisme tubuh, menurunkan berat

badan, menormalkan fungsi organ–organ tubuh, mencegah kanker dan meningkatkan daya tahan tubuh (Naland, 2008). Pembuatan teh kombucha menggunakan teh hijau dan teh hitam yang dihasilkan dari perkebunan teh di Indonesia.

Permasalahan yang dihadapi dalam proses produksi kombucha adalah rasa asam sepat khas kombucha akibat dari hasil metabolisme bakteri kombucha. Rasa asam sepat khas kombucha disebabkan penurunan pH saat proses fermentasi, semakin lama fermentasi maka semakin banyak asam yang dihasilkan. Aroma khas fermentasi yang menyengat disebabkan oleh metabolit *yeast* yaitu karbondioksida terutama pada kondisi anaeorbik. Rasa dan aroma yang kurang disukai dapat ditutupi dengan penambahan aroma dan rasa lain yang dapat diperoleh baik secara alami maupun sintetis (Sabrina, 2015).

Jambu biji (*Psidium guajava* L.) adalah jenis buah tropis yang sangat kaya akan vitamin C, bahkan tiga kali lipat dibandingkan jeruk, 10 kali lipat dibandingkan papaya serta 30 kali lipat dibandingkan pisang (Jusup, 2012). Jambu biji kristal merupakan salah satu jambu biji putih yang banyak mengandung vitamin C sebagai antioksidan alami. Jambu biji kristal memiliki kandungan gizi yang cukup baik, terdapat dalam 100 g jambu biji kristal masak segar: 0,9 g protein; 0,3 g lemak; 12,2 g karbohidrat; 14 mg Ca; 28 mg fosfor; 1,1 mg besi; 25 SI vitamin B; 18,73 mg vitamin C; gula 9,2%; dan air 87,4% dengan total kalori sebanyak 49 kalori (Murniati, 2006). Penambahan sari jambu biji kristal pada jenis teh hitam dan teh hijau kombucha diharapkan dapat memperbaiki kualitas dari teh kombucha tersebut.

## **B. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Memperoleh teh kombucha dengan penambahan sari jambu biji kristal yang mengandung vitamin C, aktivitas antioksidan tinggi dan disukai panelis.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui pengaruh penambahan sari jambu biji kristal dan jenis teh terhadap warna, pH, gula reduksi, kadar vitamin C, aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan teh kombucha.
- b. Menentukan penambahan sari jambu biji kristal dan jenis teh terbaik berdasarkan sifat fisik, kimia, dan tingkat kesukaan teh kombucha.