

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Teh (*Camellia sinensis*) merupakan salah satu jenis tanaman yang populer sebagai minuman. Secara umum berdasarkan proses pengolahannya, teh dapat diklasifikasikan menjadi tiga jenis, yaitu teh hijau, teh oolong, dan teh hitam (Rohdiana, 1999). Sekitar 75% dari produksi teh di seluruh dunia adalah teh hitam. Tanaman teh yang tumbuh di Indonesia, sebagian besar merupakan varietas *Asamica* yang berasal dari India. Teh varietas *Asamica* sangat potensial untuk dikembangkan menjadi produk olahan pangan atau minuman fungsional dan farmasi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan (Hartoyo, 2003).

Belakangan ini muncul 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* pada penelitian sebelumnya menggunakan teh hijau dan teh hitam yang ditambah rosella untuk meningkatkan kadar vitamin C

nya. Permasalahan yang ditimbulkan timbul 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 anaerobik. Rasa dan aroma yang kurang disukai dapat ditutupi dengan penambahan aroma dan rasa lain yang dapat diperoleh baik secara alami maupun sintetis. Sehingga penambahan rosella belum memperbaiki rasa dan aroma dari teh *kombucha* (Sabrina, 2015).

Teh *kombucha* memiliki rasa dan aroma yang kurang disukai, sehingga dapat diatasi dengan penambahan sari nangka karena memiliki aroma harum yang berasal dari kandungan senyawa etil butirir. Menurut hasil penelitian sebelumnya mengenai sirup nangka menyatakan bahwa sirup buah nangka dengan aroma dan rasa terbaik diperoleh pada konsentrasi gula sebesar 80% (Annisa, 2013). Buah nangka adalah salah satu jenis buah-buahan mayor di Indonesia, dikarenakan Indonesia memiliki iklim tropis dan sub tropis sehingga produksi buah nangka melimpah. Daging buah nangka memiliki kandungan vitamin A, vitamin C sebagai antioksidan alami, zat besi (kalium, thiamin, zinc, dll). Penambahan sari nangka pada variasi jenis teh hitam dan teh hijau *kombucha* diharapkan dapat memperbaiki kualitas dari teh *kombucha* tersebut.

## **B. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Memperoleh teh *kombucha* dari variasi jenis teh dengan penambahan sari nangka yang memiliki aktivitas antioksidan dan disukai panelis

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui pengaruh variasi jenis teh dengan penambahan sari nangka terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan teh *kombucha*.
- b. Menentukan pengaruh variasi jenis teh dengan penambahan sari nangka terbaik berdasarkan sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan teh *kombucha*.