

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Teh herbal adalah minuman yang dibuat menggunakan bahan selain dari daun teh (*Camellia sinensis*) yaitu dengan bebungaan, biji, dedaunan, atau akar dari berbagai tanaman lain (Yudhana, 2004 dalam Kusumaningrum, 2013). Penelitian mengenai teh herbal sudah banyak dilakukan antara lain pada penelitian Rohkyani (2015) tentang pengolahan teh herbal bunga kecombrang dan penelitian Rindy (2017) tentang pengolahan teh herbal daun binahong. Selain bahan tersebut, terdapat salah satu tanaman yang juga dapat diolah menjadi teh herbal yaitu bunga telang (*Clitoria ternatea* L.).

Bunga telang sering disebut juga sebagai *butterfly pea* atau *blue pea* merupakan bunga yang khas dengan kelopak tunggal berwarna ungu, biru, merah muda (pink) dan putih (Budiasih, 2017). Tanaman telang tumbuh baik pada berbagai kisaran jenis tanah, toleran terhadap kelebihan hujan maupun kekeringan. Faktor inilah yang menjadikan bunga telang mudah ditemui di Indonesia dan menyebar ke negara-negara beriklim tropis dan subtropis (Alnanda dkk., 2017). Pemanfaatan bunga telang dalam bidang pangan telah dilakukan di beberapa negara, seperti pengobatan tradisional di Kerala India, sebagai sayuran segar di Filipina, pewarna beras ketan di Malaysia, dan minuman herbal di Thailand (Lee YT., 2011).

Di Indonesia, bunga telang sudah banyak dimanfaatkan sebagai pewarna alami pada makanan seperti, seduhan bunga telang, cendol bunga telang, es lilin bunga telang, nasi biru (nasi bunga telang) (Alnanda dkk., 2017). Menurut Budiasih (2017), bunga telang mengandung tanin, flobatanin, karbohidrat, saponin, triterpenoid, polifenol, flavanol glikosida, protein, alkaloid, antrakuinon, antosianin, stigmasit 4-ena-3,6 dion, minyak volatil dan steroid. Bunga telang memiliki banyak potensi farmakologis antara lain sebagai antioksidan, antibakteri, antiparasit dan antisida, antidiabetes, dan anti-kanker. Kandungan fitokimia dalam bunga

telang tersebut menunjukkan bahwa bunga telang memiliki potensi untuk diolah menjadi teh herbal.

Menurut Adri dan Hersoelistyorini (2013), cara dalam pengolahan teh herbal yang dikeringkan sama dengan cara pengolahan teh kering pada umumnya meliputi pemetikan, pencucian, pelayuan, dan pengeringan. Salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas teh herbal adalah suhu dan lama waktu pengeringan. Penggunaan suhu yang terlalu tinggi dan waktu pengeringan yang terlalu lama dapat menyebabkan terjadinya perubahan beberapa karakteristik pada bahan seperti kerusakan senyawa antioksidan (Hartiati dkk., 2009). Hal ini diperkuat oleh penelitian yang dilakukan oleh Muawanah (2012) pemanasan dapat mempercepat oksidasi antioksidan sehingga mengakibatkan penurunan aktivitas antioksidan pada bahan.

Dalam penelitian ini bunga telang dimanfaatkan sebagai tambahan di dalam seduhan teh dimana bunga telang mempunyai aktifitas antioksidan yang tinggi menurut penelitian Kazuma dkk (2003), telah meneliti mengenai komposisi kimia kelopak bunga telang dan telah menunjukkan bahwa bunga ini kaya akan senyawa fitokimia. Salah satu senyawa fitokimia yang berada pada bunga adalah flavonoid. Manfaat flavonoid bagi kesehatan telah banyak diteliti. Salah satu yang utama adalah kemampuan senyawa flavonoid berperan sebagai antioksidan yang efektif sebagai penangkap radikal bebas. Variasi lama pengeringan dimanfaatkan untuk mendapatkan lama pengeringan bunga telang yang tepat sehingga mendapatkan teh dengan penambahan bunga telang dengan sifat fisik, kimia yang memenuhi syarat dan diterima panelis.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan minuman teh campuran bunga telang dengan sifat fisik, warna, kimia yang memenuhi syarat dan disukai panelis

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh lama pengeringan dan variasi penambahan bunga telang terhadap sifat fisik, warna, kimia dan tingkat kesukaan minuman teh campuran bunga telang.
- b. Menentukan lama pengeringan dan variasi penambahan bunga telang yang tepat sehingga dihasilkan minuman teh campuran bunga telang dengan sifat fisik warna, kimia yang memenuhi syarat dan diterima panelis.