

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Teh telah dikenal luas sebagai minuman yang baik untuk kesehatan (Hartoyo, 2003). Teh adalah jenis minuman yang paling banyak dikonsumsi setelah air (Damayanthi, 2008), selain sebagai minuman yang menyegarkan, teh telah memiliki khasiat bagi tubuh (Silaban, 2005) dapat dinikmati dengan penyeduhan. Masing-masing jenis teh memiliki waktu yang berbeda saat diseduh. Untuk mendapatkan khasiat teh, sebaiknya teh diseduh tidak lebih dari tiga menit sebelum diminum.

Kebiasaan masyarakat dalam menyeduh teh yaitu dengan merendam ampas teh dalam teko atau cangkir dalam waktu yang cukup lama. Beberapa orang diantaranya ada yang memiliki kebiasaan merendam teh semalaman untuk diminum keesokan harinya padahal, semakin lama teh direndam, maka kafein dalam teh akan semakin terekstrak sehingga terjadi oksidasi. Waktu yang digunakan dalam menyeduh teh tidak terlalu lama, karena bisa membuat senyawa-senyawa didalam teh mati, namun belum diketahui secara pasti lama waktu yang diperlukan dalam merendam teh yang benar (Gitahafas, 2012).

Kualitas air berpengaruh terhadap kualitas seduhan teh. Air yang bagus adalah air dari mata air pegunungan. Suhu air seduhan tergantung dari jenis teh yang akan diseduh. Teh hitam menggunakan suhu air 100 °C (mendidih), teh hijau suhu air 85 °C dan teh putih suhu air 60 °C (Jalod 2010 dalam Sekarini, 2011). Pada penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa suhu seduhan 62±2 °C/ 10 menit

cukup efektif untuk mengekstrak senyawa fenolik teh putih (Rohadi dan Wahjuningsih, 2018).

Teh tidak hanya terbuat dari pucuk daun tanaman teh, namun dapat dibuat dari daun yang lain seperti daun sirsak, daun kelor, dan daun gaharu. Daun gaharu merupakan salah satu bahan alam yang sudah banyak dimanfaatkan oleh masyarakat untuk mengobati berbagai penyakit. Berbagai penyakit seperti neurodegeneratif, inflamasi, dan kerusakan pada sistem pencernaan disebabkan oleh radikal bebas yang berasal dari polusi udara, asap rokok dan sinar UV (Rappetto dan Ilesuy, 2002; Aruoma, 2003). Pemanfaatan daun gaharu belum maksimal, terutama di beberapa daerah di Indonesia. Pemanfaatan lain dari daun gaharu adalah dijadikan minuman seduhan berupa seduhan daun gaharu kering. Sejauh ini teh yang dikonsumsi oleh masyarakat adalah teh hijau, namun karena daun gaharu juga mempunyai manfaat dan komposisi yang baik maka minuman seduhan dari daun gaharu kering dapat menjadi alternatif.

Kandungan fitokimia dari daun gaharu adalah khusunol, jinkoh-eremol, jinkohol II,  $\alpha$ -agarofuran, (-)-10-epi- $\gamma$ -eudesmol dan okso-agarospirol, 10-epi- $\gamma$ -eudesmol (Yoneda, et al., 1984) dan senyawa chromone (Konishi, et al., 2002) daun *A. malaccensis* mengandung alcohol seskiterpen. ekstrak heksan, etil asetat dan metanol dari daun gaharu mempunyai aktivitas antioksidan kuat. Dari skrining fitokimia didapatkan ekstrak daun gaharu mengandung alkaloid, streoid, triterpenoid dan flavonoid. Flavonoid yang di temukan di dalam daun gaharu ini berpotensi menghambat radikal bebas (Havsteen, 1983).

Uji coba pemanfaatan daun gaharu telah dilakukan didasarkan pada kandungan senyawa kimianya yaitu dari golongan flavonoida yaitu flavon, flavonol dan isoflavon sehingga dimanfaatkan daunnya sebagai minuman seduh yang berperan sebagai antioksidan. Antioksidan yaitu zat yang dapat mencegah atau menghambat proses oksidasi sehingga membentuk senyawa yang lebih stabil. Antioksidan dapat melindungi sel-sel dari kerusakan yang disebabkan oleh molekul tidak stabil yang dikenal sebagai radikal bebas (Erawati, 2012).

Masyarakat pedesaan telah mengenal khasiat daun gaharu untuk “minuman teh keluarga” secara tradisional dan dikenal sebagai teh herbal (Kamaluddin et al. 2012). Selain itu teh herbal diharapkan berkhasiat dalam membantu penyembuhan berbagai penyakit seperti mencegah/mengurangi penyakit jantung dan kanker, mengurangi resiko penyakit gula, mengurangi resiko penyakit darah tinggi, penyakit kolesterol, asam urat, memperbaiki pencernaan, menghaluskan kulit, melangsingkan tubuh dan memperlambat proses penuaan (Suharmiati 2006; Tjay dan Rahardjo (2007).

Berdasarkan latar belakang diatas, maka perlu dilakukan penelitian dengan harapan dapat memperoleh informasi tentang kadar antioksidan yang terdapat dalam minuman daun gaharu kering dari cara menyeduh yang biasa dilakukan masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi metode penyeduhan dan waktu penyeduhan terhadap sifat kimia dan tingkat kesukaan minuman daun gaharu kering yang dihasilkan.

## **B. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Menentukan metode penyeduhan dan lama waktu penyeduhan minuman daun gaharu kering yang menghasilkan aktivitas antioksidan yang tinggi.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh variasi metode penyeduhan dan waktu penyeduhan terhadap sifat kimia seperti kadar flavonoid, kadar fenolik total dan aktivitas antioksidan minuman daun gaharu kering.
- b. Mengetahui pengaruh variasi metode penyeduhan dan waktu penyeduhan terhadap tingkat kesukaan minuman daun gaharu kering.