

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring berkembangnya zaman dan teknologi sehingga manusia dituntut untuk membuat suatu inovasi sekreatif mungkin dengan memanfaatkan bahan yang ada disekitar kita. Salah satunya dengan memanfaatkan tanaman berenuk. Tanaman berenuk merupakan salah satu tanaman familia Bignoniceae yang banyak tersebar luas di daerah tropis. Di Indonesia, tanaman berenuk atau yang dikenal juga dengan sebutan mojo pahit ini sangat jarang dimanfaatkan. Masyarakat menganggap tanaman berenuk ini sebagai tanaman yang tidak punya manfaat karena isi dari buah buah berenuk yang bewarna hitam, lengket, dan berbau tidak enak.

Secara tradisional, tanaman berenuk banyak digunakan sebagai obat diare, anti inflamasi dan obat luka. Senyawa utama yang terkandung pada tanaman berenuk diantaranya adalah asam tartarat, asam sitrat, tanin, β -sitosterol, estigmastrol, α dan β amirina, asam stearat, triakontanol, asam palmitat, quersetin, apigenin, dan minyak esensial golongan diterpena (Hasanah *et al.*, 2017). Pada penelitian (Arel *et al.*, 2018), hasil uji skrinning fitokimia dari ekstrak daun berenuk menunjukkan bahwa ekstrak daun berenuk mengandung kandungan flavonoid, fenolik, steroid, dan alkaloid.

Di Indonesia, eksplorasi dan diversifikasi tentang tanaman berenuk masih sangat sedikit. Diversifikasi tanaman berenuk ini hanya sebatas diolah menjadi obat herbal, tanaman hias, juga tanaman pagar, dan sebagai alat rumah tangga seperti gayung dan mangkok. Oleh karena itu, diversifikasi pengolahan tanaman berenuk dapat dilakukan dengan mengolah tanaman berenuk menjadi teh herbal.

Teh herbal atau lebih tepatnya dikenal dengan tisanes adalah campuran dari beberapa bahan seperti dari kombinasi daun kering, biji-bijian, rumput, kacang-kacangan, kulit kayu, buah-buahan, bunga, atau elemen botani lainnya yang memberikan rasa dan manfaat bagi tubuh (Ravikumar, 2014). Teh herbal terbuat dari tanaman herbal yang merupakan salah satu sumber antioksidan alami yang berperan

penting dalam mencegah penyakit akibat radikal bebas seperti kanker dan penuaan dini serta dapat melindungi dari kerusakan sel.

Pembuatan teh herbal dari daun berenuk harus melalui proses pengeringan terlebih dahulu. Menurut Yamin dkk. (2017), pengeringan merupakan suatu proses untuk menghilangkan sebagian besar air yang terkandung pada suatu bahan akibatnya pertumbuhan bakteri dan jamur dapat terhambat serta mengurangi aktivitas enzim yang dapat merusak bahan sehingga dapat memperpanjang daya simpan dari suatu produk. Dalam proses pengeringan, kualitas bahan yang dihasilkan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti suhu dan lama pengeringan. Menurut Winarno (2004) dalam Sari dkk. (2019), suhu dan lama pengeringan memiliki pengaruh sangat nyata terhadap aktivitas antioksidan, penurunan nilai gizi, dan perubahan warna pada produk yang dikeringkan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh variasi suhu pengeringan dengan menggunakan *cabinet dryer* terhadap karakteristik teh herbal daun berenuk.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, masalah yang dapat diidentifikasi untuk penelitian, yaitu:

1. Bagaimana pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan, total fenol, dan karakteristik fisikokimia teh herbal daun berenuk?
2. Pada kondisi manakah pengeringan teh herbal daun berenuk yang sesuai dengan SNI 3835:2013?

1.3. Tujuan Penelitian

Pada penelitian ini, tujuan yang ingin dicapai adalah sebagai berikut

1. Mengetahui pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan, total fenol, dan karakteristik fisikokimia teh herbal daun berenuk.
2. Mengetahui pada kondisi manakah pengeringan teh herbal daun berenuk yang sesuai dengan SNI 3835:2013.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah:

1. Diversifikasi produk olahan dari tanaman berenuk
2. Peningkatan pemanfaatan tanaman berenuk di Indonesia
3. Menambah wawasan dan pengalaman tentang pembuatan teh herbal dari daun berenuk
4. Memberikan informasi tentang khasiat khasiat yang terkandung dalam tanaman berenuk
5. Memberikan informasi terkait pengaruh suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik fisikokimia teh herbal daun berenuk