

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Dalam kehidupan sehari-hari, minuman teh sangat umum. Kebiasaan minum teh sangat populer di Indonesia dan hampir di seluruh dunia. Ternyata teh memiliki banyak manfaat kesehatan. Beberapa temuan penelitian menunjukkan bahwa teh memiliki kandungan senyawa yang dapat mengobati berbagai penyakit ringan dan mencegah perkembangan berbagai penyakit yang lebih serius. Teh juga lebih aman dari efek samping negatif karena merupakan minuman alami (Ajisaka, 2012).

Teh adalah minuman kedua yang paling banyak dikonsumsi setelah air (Damayanthi, 2008). Selain menjadi minuman yang menyegarkan, teh juga memiliki manfaat kesehatan (Silaban, 2005). Pucuk daun tanaman teh bukan satu-satunya sumber teh; juga dapat dibuat dari daun lain seperti daun pacar air, daun kopi, daun alpukat, daun sirsak, bunga rosela, dan daun alpukat.

Katekin adalah 70% polifenol teh. Dilaporkan bahwa EGCG, atau epigallocatechin-3-gallate, merupakan jenis katekin terbanyak yang ditemukan dalam teh, memiliki efek pencegahan dan pengobatan yang berpotensi melawan berbagai jenis kanker. Teh hijau biasanya dikonsumsi di wilayah Asia, teh hitam biasanya dikonsumsi di Eropa, bagian utara Amerika, dan bagian utara Afrika (kecuali Maroko). Daun teh (*Camellia sinensis* L.) adalah sumber semua jenis minuman teh. Teh telah menjadi salah satu minuman fungsional yang paling populer di seluruh dunia. Teh mengandung flavonoid, antioksidan alami yang dapat melindungi tubuh dari radikal bebas, yang menjadikannya minuman fungsional (Fatimah et al., 2020).

Jumlah teh kering yang akan diseduh sangat memengaruhi warna teh yang terbentuk. Pengeringan yang tepat dapat memberikan warna, rasa, dan aroma teh yang unik. Pengeringan dapat dilakukan dengan mengurangi kadar air sambil meningkatkan konsentrasi komponen fenolik yang membentuk warna, rasa, dan aroma teh. Jenis pengeringan daun teh yang paling umum adalah

penjemuran sinar matahari, sangrai, dan pengeringan kabinet.

Jahe adalah tanaman herbal yang sering digunakan sebagai rempah-rempah, bumbu dapur, dan juga sebagai obat. Selain itu, Koswara (2009) menyatakan bahwa rimpang jahe dapat digunakan sebagai bumbu masakan untuk menambah rasa dan aroma pada makanan seperti roti, kue, biskuit, dan berbagai minuman. Penelitian telah melakukan penelitian tentang teh sebagai bahan baku dengan menambah jahe ke minuman herbal yang memiliki aktivitas antioksidan, karena penambahan jahe pada teh tidak hanya menambah rasa dan aromanya, tetapi juga dapat meningkatkan kandungan antioksidannya. berdasarkan penelitian Fatimah (2020), jika Anda menambah bubuk jahe ke teh celup, itu benar-benar mengubah rasa, aroma, dan seluruh rasa teh celup dan kelor, tetapi tidak mengubah warna atau tingkat kejernihan teh. Perlakuan terbaik untuk menambah bubuk jahe ke teh celup adalah dengan menambah jahe 16 gram, dan panelis menilainya agak suka (3,80).

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana penambahan bubuk jahe mempengaruhi karakteristik seduhan teh. Perlakuan terbaik juga akan ditentukan dengan mengukur perubahan kualitas teh yang dihasilkan, yang mencakup rasa, warna, aroma, dan kandungan senyawa fenolik.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, didapatkan rumusan masalah bagaimana pengaruh penambahan jahe merah pada teh instan terhadap kesukaan konsumen.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah yang telah dikemukakan maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan jahe merah pada teh instan terhadap kesukaan konsumen.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan pada tujuan penelitian yang telah ditetapkan, maka dari hasil penelitian ini diharapkan :

- a. Terhadap peneliti sebagai sumber informasi tentang pengaruh penambahan jahe merah pada teh instan terhadap kesukaan konsumen.
- b. Terhadap masyarakat sebagai peningkatan kepedulian dan wawasan ilmu pertanian (perkebunan) sehingga dapat memacu inovasi baru dalam bidang pertanian.