

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Indonesia adalah salah satu negara penghasil teh terbesar di dunia. Komoditas tanaman teh memegang peran penting bagi perekonomian Indonesia, karena teh merupakan salah satu komoditas ekspor utama dan sumber penghasilan bagi banyak petani dan industri. Dalam beberapa tahun terakhir, permintaan teh di pasar global meningkat, menimbulkan peluang bagi perekonomian Indonesia untuk berkembang lebih baik (Sita & Rohdiana, 2021).

Berdasarkan informasi dari Kementerian Pertanian, Data produksi teh tahun 2016 hingga 2020, ada lima provinsi utama yang memiliki kontribusi sebesar 93,08% terhadap total produksi teh di Indonesia. Provinsi Jawa Barat adalah produsen teh terbesar dengan kontribusi sebesar 69,47%. Sementara itu, provinsi Jawa Tengah dan Sumatera Utara berada di posisi kedua dan ketiga dengan kontribusi masing-masing sebesar 9,93% dan 5,76%. Provinsi Sumatera Barat memiliki kontribusi sebesar 4,85% dan Jawa Timur sebesar 3,07%. Provinsi lainnya yang memproduksi teh memberikan kontribusi kurang dari 6,92% (Fadul, 2019).

Menurut Kementerian Perdagangan, Konsumsi teh di Indonesia menunjukkan tren positif selama periode 2015-2018. Berdasarkan data yang ada, jumlah konsumen teh di Indonesia terus meningkat sebesar 4% per tahun. Hal ini disebabkan oleh peningkatan popularitas teh sebagai minuman pilihan, serta tersedia berbagai jenis teh dengan kualitas yang baik dan bervariasi. Kemajuan teknologi juga membantu dalam produksi teh yang lebih baik dan tersedia di pasaran (Suprihatini dkk., 2021). Berdasarkan data diatas menunjukkan bahwa peluang untuk wirausaha teh sangat menguntungkan serta berbanding lurus dengan jumlah pelaku usaha atau persaingan dalam usaha minuman teh. Faktor penentu agar teh dapat bersaing adalah kualitas. Kualitas teh merupakan faktor yang sangat penting bagi keberhasilan usaha minuman teh. Konsumen sangat menyukai minuman teh yang memiliki rasa yang baik dan berkualitas.

Pada dasarnya teh terbagi menjadi tiga jenis, diantaranya adalah teh hijau, teh oolong, dan teh hitam. Meski banyak jenis teh yang beredar namun semuanya berasal dari satu tanaman yang sama yaitu *Camellia sinensis*. Teh hitam adalah jenis teh yang paling digemari oleh masyarakat Indonesia, Hal itu karena rasa teh hitam begitu kuat namun tidak terlalu pahit serta memiliki kandungan antioksidan paling tinggi diantara jenis teh lainnya. Warna teh hitam cenderung gelap yang disebabkan karena sebagian besar katekin dioksidasi menjadi theaflavin dan thearubigin melalui proses fermentasi (Fadhilah dkk., 2021). Kualitas akhir daun teh sangat bergantung pada penanganan pasca panen daun teh dengan melakukan setiap tahapan sesuai SNI yang berlaku. Salah satu penentu kualitas Teh hitam ada proses fermentasi.

Fermentasi adalah proses pembentukan aroma serta cita rasa daun teh dengan menggunakan suhu ruang. Faktor utama yang perlu diperhatikan dalam proses fermentasi adalah waktu. Waktu fermentasi sangat berpengaruh terhadap aktifitas oksidasi daun teh sehingga menentukan kualitas teh hitam yang dihasilkan. Lama waktu fermentasi juga berpengaruh terhadap cita rasa seduhan teh hitam (Sukmawati dkk., 2013). Pada saat ini masih banyak masyarakat yang belum mengetahui bagaimana proses pengolahan teh hitam serta mengetahui bagaimana waktu fermentasi yang tepat untuk menghasilkan teh hitam yang berkualitas. Kurangnya penyesuaian waktu fermentasi pada daun Teh akan mengakibatkan daun teh menjadi busuk.

Pada saat proses fermentasi teh hitam sebagian catechin (monomer polifenol) dioksidasi menjadi oligomer polifenol 13% dan polimer polifenol 47%. Thearubigin adalah senyawa yang bertanggung jawab terhadap warna dan cita rasa seduhan teh hitam . senyawa thearubigin berkontribusi hampir 35% dari warna teh hitam yang kecoklatan serta menjadi penguat rasa dimulut pada saat penyeduhan. Theaflavin senyawa yang menghasilkan pigmen kuning keemasan serta berkontribusi antara 0,5% - 2% dari berat kering teh (Sukmawati dkk., 2013).

Pada penelitian Savitri dkk., (2019) menjelaskan proses pembuatan teh hitam dari pemetikan hingga pengemasan, Pada tahap fermentasi suhu yang digunakan adalah 22°C dengan lama waktu fermentasi 2 jam. Sedangkan pada penelitian yang dilakukan oleh Maria dkk., (2021) suhu yang digunakan dalam proses fermentasi teh hitam berkisar antara 20°C - 25°C dengan lama waktu fermentasi 60 menit. Pada uji pendahuluan yang telah dilakukan peneliti mencoba melakukan proses fermentasi terhadap daun teh segar selama 12 jam dengan suhu ruang. Akan tetapi hasil yang diperoleh ialah cita rasa teh sedikit langu, sehingga pada penelitian ini peneliti menggunakan ruangan ber AC 22-25°C untuk mengontrol suhu ruang pada saat proses fermentasi berlangsung. Untuk lama fermentasi peneliti akan menggunakan waktu selama 1 jam, 2 jam, dan 3 jam.

Uji organoleptik Teh Hitam dengan berbagai lama waktu Fermentasi berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen merupakan kegiatan yang sangat penting sebelum Teh dipasarkan kepada pembeli, di mana untuk menentukan mana hasil dari proses Fermentasi yang paling tepat dan kemudian disalurkan kepada para konsumen. Apabila dilakukan tanpa uji organoleptik, maka konsumen belum tentu menyukai produk yang telah difermentasi tersebut. Oleh karena itu, penulis ingin melakukan penelitian yang diharapkan dapat mengetahui waktu yang tepat untuk proses fermentasi yang sesuai dengan tingkat kesukaan konsumen.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah pada penelitian apakah lama waktu fermentasi berpengaruh terhadap cita rasa teh hitam berdasarkan tingkat kesukaan konsumen?

## **1.3. Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama waktu fermentasi terhadap cita rasa sesuai tingkat kesukaan konsumen.

#### **1.4. Manfaat**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut.

1. Bagi perguruan tinggi  
Memberikan sumbangsi berupa referensi pustaka bagi Politeknik Negeri Jember
2. Bagi masyarakat  
Memberikan informasi serta ilmu kepada masyarakat khususnya pelaku usaha minuman fungsional untuk dapat mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap teh hitam berdasarkan perbedaan waktu fermentasi.
3. Bagi peneliti  
Dapat mengembangkan dan meningkatkan ilmu pengetahuan serta mampu berfikir kritis, kreatif, dan inovatif.