

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Teh merupakan salah satu jenis produk minuman yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia. Kebiasaan meminum teh tidak hanya dikenal di Indonesia tetapi juga hampir di seluruh dunia. Teh diketahui mengandung banyak manfaat bagi kesehatan. Menurut beberapa hasil penelitian, teh memiliki kandungan senyawa yang mampu mencegah serangan beberapa penyakit berat dan mengobati beberapa penyakit ringan. Karena teh adalah minuman alami, teh cukup aman dari efek samping yang merugikan kesehatan (Arumsari, 2019).

Beberapa jenis teh yang beredar di masyarakat adalah teh hitam, teh oolong, teh hijau, dan teh putih. Teh hitam merupakan teh yang dalam pengolahannya melalui proses fermentasi secara penuh. Kesukaan masyarakat terhadap teh hitam membuat perkembangan produk teh hitam mengalami peningkatan yang cukup pesat. Produk teh hitam yang beredar di pasaran antara lain teh kemasan siap minum, teh hitam tubruk/serbuk dan teh celup. Penikmat teh memiliki selera yang berbeda-beda, beberapa menyukai rasa teh murni tanpa penambahan pemanis namun tidak sedikit penikmat teh menyukai rasa manis dari teh yang diminum. Berhubungan dengan hal tersebut, pemakaian gula yang berlebihan memiliki beberapa efek samping, seperti penyakit diabetes yang merupakan penyakit yang tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia (Dewi, Jovita Kurnia and Ekawati, P and Sinung, 2014)

Usaha dalam mengurangi efek samping yang ditimbulkan oleh penggunaan gula sebagai pemanis untuk seduhan teh dapat digantikan dengan menggunakan daun stevia sebagai pemanis alami teh. Tanaman stevia (*Stevia rebaudiana* B.) merupakan tanaman jenis obat di Indonesia yang memiliki rasa manis pada daunnya. Daun stevia mengandung senyawa glikosida diterpen dengan steviol sebagai aglikonnya. Rasa manis pada stevia dipengaruhi oleh adanya kandungan steviosida pada daunnya (Heryanto, Aditya Fendy and Soegihardjo, CJ and Purwijantiningsih, no date) Rasa manis yang dihasilkan diperkirakan 300 kali lebih manis dibandingkan dengan sukrosa (Hajihashemi, Shokoofeh and Geuns,

Jan MC and Ehsanpour, 2013). Pemanis berbahan stevia telah digunakan di beberapa negara sebagai pemenuhan kebutuhan pemanis alami non-kalori, sehingga bahan stevia sangat baik dikonsumsi untuk penderita diabetes mellitus tipe 2 dan penderita kelebihan berat badan atau sering disebut obesitas (Jagatheeswari and Ranganathan, 2012).

Berdasarkan hasil analisis statistik uji sensori terhadap warna, rasa, aroma dan kenampakan yang dilakukan oleh peneliti terdahulu diketahui bahwa tingkat kesukaan terhadap aroma, kenampakan dan rasa teh hijau dengan berbagai persentase formula stevia tidak berbeda nyata tetapi terdapat hasil berbeda nyata pada parameter kesukaan terhadap warna. Tingkat kesukaan terhadap warna teh dengan formula stevia 30% mendapatkan hasil paling rendah dibandingkan persentase formula stevia yang lain. Berdasarkan tingkat kesukaan terhadap warna tersebut diperoleh persentase formulas stevia terbaik yaitu 35% yang kemudian dijadikan sebagai acuan tahap formulasi selanjutnya (Ariviani, Setyaningrum and Ishartani, 2009).

Berdasarkan kebiasaan masyarakat dalam meminum teh, saya telah melakukan survei kebiasaan meminum teh yang dilakukan secara online. Hasil dari kuisioner tersebut adalah sebagian besar orang menikmati teh dengan penambahan gula, namun gula yang biasa digunakan adalah gula tebu. Hal tersebut dapat dijadikan alasan untuk melakukan penelitian dari teh hitam yang biasanya diseduh dengan penambahan gula menjadi teh hitam manis rendah kalori dengan menggunakan daun stevia.

Sebelum melaksanakan penelitian, penulis telah melakukan uji pendahuluan terhadap komposisi perbandingan teh hitam dengan daun stevia yang sebelumnya diajukan dalam proposal penelitian. Komposisi perlakuan yang dilakukan dalam uji pendahuluan antara lain T' (10 gram teh hitam + 52 gram gula pasir dalam 1 liter air), T0 (10 gram teh hitam + 0 gram daun stevia dalam 1 liter air), T1 (10 gram teh hitam + 1 gram daun stevia dalam 1 liter air), T2 (10 gram teh hitam + 2 gram daun stevia dalam 1 liter air), T3 ((10 gram teh hitam + 3 gram daun stevia dalam 1 liter air), T4 (10 gram teh hitam + 4 gram daun stevia dalam 1 liter air), T5 (10 gram teh hitam + 5 gram daun stevia dalam 1 liter air), dan T6 (10 gram

teh hitam + 6 gram daun stevia dalam 1 liter air). Urutan perlakuan terbaik untuk setiap parameter kesukaan diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 1.1 Hasil Uji Pendahuluan

Peringkat kesukaan	Parameter			
	Warna	Aroma	Rasa	Daya Terima
1	T'	T'	T'	T'
2	T1	T2	T6	T6
3	T4	T4	T4	T5
4	T6	T5	T2	T2
5	T3	T6	T5	T4
6	T0	T1	T3	T1
7	T2	T3	T1	T3
8	T5	T0	T0	T0

Berdasarkan data tersebut penulis memutuskan untuk menggunakan perlakuan dengan peringkat 4 terbaik, yaitu T', T2, T4, dan T6. Perlakuan tersebut kemudian ditambahi lagi dengan 1 formula baru, yaitu T7 (10 gram teh hitam + 7 gram daun stevia dalam 1 liter air).

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah penggunaan daun stevia sebagai pemanis teh hitam berpengaruh terhadap uji organoleptik berupa warna, aroma, rasa dan daya terima?
2. Formulasi manakah yang memiliki tingkat kesukaan yang terbaik?
3. Bagaimana perbandingan jumlah kalori pada teh hitam yang menggunakan stevia dengan yang menggunakan gula pasir (gula tebu)?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan daun stevia terhadap hasil uji organoleptik teh hitam berdasarkan warna, aroma, rasa dan daya terima
2. Memperoleh formulasi penggunaan daun stevia terbaik pada teh hitam
3. Mengetahui perbandingan kandungan kalori teh hitam stevia dengan penggunaan gula pasir (gula tebu).

### **1.4 Manfaat**

Manfaat dilaksanakannya penelitian ini, antara lain :

1. Mahasiswa menjadi lebih kritis dalam penulisan kegiatan penelitian
2. Menjadi bahan referensi bagi pembaca untuk dijadikan sebagai acuan peluang usaha inovasi rasa teh hitam
3. Dapat ditentukan komposisi terbaik perpaduan antara teh hitam dan daun stevia