

BAB I

PENDAHULUAN

A.Latar Belakang

Teh adalah minuman yang dihasilkan dari seduhan daun teh. Teh menduduki peringkat kedua setelah air putih sebagai minuman yang paling banyak dikonsumsi, dengan beragam manfaat yang diyakini oleh banyak orang (Fajar, Wrasati, and Suhendra 2018).Teh merupakan produk pertanian yang terbuat dari daun tanaman *Camellia sinensis* yang termasuk dalam keluarga *Camellia*.Teh sangat populer di kalangan semua lapisan masyarakat, dan orang-orang dari segala usia selalu mengonsumsi teh, karena teh menjadi minuman yang dapat dengan mudah dinikmati kapan saja, baik di rumah, kantor, maupun ketika berada di restoran. Kebiasaan Minum teh tidak hanya populer di Indonesia, tetapi juga di seluruh dunia.

Konsumen modern yang terus berkembang seiring waktu dan teknologi, lebih menyukai hal-hal yang sederhana dan praktis seperti konsumsi teh. Namun banyak masyarakat yang kurang mengetahui tentang kelebihan dari minuman tersebut (Dewitayani, Sulaiman, and Widayat 2019).Teh sendiri memiliki beragam jenis dan manfaatnya untuk kesehatan. Teh kaya akan manfaat kesehatan karena mengandung zat bioaktif dan fitokimia didalamnya. Teh memiliki banyak manfaat, seperti kandungan antioksidan, pencegahan kanker, membantu menurunkan berat badan, mencegah penyakit jantung, menurunkan kadar kolesterol dalam darah, serta memperbaiki sel-sel yang rusak. Selain itu, teh juga berfungsi sebagai minuman penyegar tubuh dan biasanya dibuat dari daun teh. Selain daun teh *Camellia sinensis*, terdapat juga teh herbal yang berasal dari berbagai jenis daun lainnya (Science 2022).

Teh sudah sejak lama dipercaya baik untuk kesehatan. Manfaat kesehatan ini berasal dari konstitensi fenolik yang diidentifikasi sebagai

katekin, yang menunjukkan aktivitas antioksidan dan berkontribusi pada netralisasi spesies radikal bebas reaktif (Siagian, Bintoro, and Nurwantoro 2020).

Produk teh yang biasanya dijual dalam berbagai bentuk, antara lain teh yang baru diseduh, teh botolan, dan teh celup. Di Indonesia sendiri, merek teh celup semakin banyak bermunculan di pasaran. Masyarakat awam pasti tahu bahwa ada beberapa merk teh celup terkenal yang beredar di pasaran seperti Cap. Botol, Tong Tji, Cap, Bendera, Poci, Gopek, 2Tang, dll. Metode pembuatan dan penyajian minuman seduh tradisional dianggap kurang praktis, sehingga minuman tersebut cenderung kurang menarik minat masyarakat (Ananda Muhamad Tri Utama, 2022).

Salah satu cara untuk menjawab kebutuhan konsumen akan kemudahan dalam mengonsumsi produk pangan adalah dengan menghadirkan minuman herbal seduh dalam bentuk teh celup. Teh celup sendiri merupakan teh bubuk yang dibungkus menggunakan kertas halus berpori yang tahan terhadap panas. Cara penggunaannya pun sangat mudah, cukup masukkan kantong teh ke dalam air mendidih dan biarkan hingga air berubah warna (Adolph 2016).

Penggunaan minuman herbal semakin marak di kalangan masyarakat, terbukti dengan banyaknya tanaman obat yang diproduksi sebagai sediaan herbal. Penciptaan sediaan herbal diawali dengan penelitian terhadap tanaman obat untuk mengetahui khasiat obatnya (Ahmad dkk, 2019). Pengembangan obat herbal didasarkan pada kandungan metabolit sekunder pada tanaman. Penelitian mengenai senyawa metabolit sekunder dan kegunaannya meningkat pesat seiring dengan berkembangnya obat herbal. Salah satu jenis senyawa metabolik yang sering diisolasi untuk mendapatkan manfaat adalah senyawa alkaloid (Murphy, 2016).

Salah satu dari jenis tanaman yang diketahui mengandung alkaloid adalah tanaman pepaya. Daun pepaya Salah satu inisiatif yang menarik adalah pengembangan keripik daun pepaya produk makanan ringan

(Sembratowicz et al.,2014).Ekstrak daun pepaya juga dapat meningkatkan sistem imun, yang bermanfaat baik untuk manusia maupun hewan.

Teh celup daun pepaya merupakan salah satu inovasi minuman herbal yang memiliki potensi besar sebagai sumber alami zat bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Daun pepaya, terutama yang sudah tua, mengandung berbagai senyawa fitokimia seperti flavonoid, alkaloid, saponin, tannin, papain, serta vitamin dan mineral penting. Teh yang dibuat dari daun pepaya tua Lebih dari sekedar minuman penyegar, minuman ini juga memberikan manfaat kesehatan yang mampu menunjang daya tahan tubuh serta membantu pencegahan berbagai penyakit degeneratif. Pengolahan daun pepaya tua menjadi bentuk teh celup juga merupakan strategi yang praktis untuk memanfaatkan bahan lokal yang sering terbuang dan kurang dimanfaatkan masyarakat.

Salah satu manfaat utama dari teh celup daun pepaya tua adalah kemampuannya sebagai antioksidan alami. Kandungan flavonoid yang tinggi pada daun pepaya tua berkhasiat menangkal radikal bebas yang dapat merusak sel-sel tubuh, zat antioksidan ini juga berperan dalam memperlambat terjadinya penuaan dini,mencegah kerusakan DNA, dan mendukung kesehatan jantung serta pembuluh darah.Selain itu, flavonoid juga memiliki sifat antiinflamasi yang mampu mengurangi peradangan dalam tubuh, serta berperan sebagai agen antikanker dengan menghambat pertumbuhan sel abnormal.Kandungan vitamin C dan E dalam daun pepaya tua turut memperkuat aktivitas antioksidan ini.

Selain flavonoid, teh celup daun pepaya juga kaya akan alkaloid seperti karpain dan papain, yang dikenal memiliki efek imunostimulan dan antibakteri. Alkaloid dalam daun pepaya tua dapat membantu meningkatkan fungsi kekebalan tubuh, memperbaiki sistem pencernaan, serta menghambat pertumbuhan mikroorganisme patogen di dalam saluran cerna. Senyawa papain yang merupakan enzim proteolitik, dapat membantu memecah protein dalam makanan, sehingga meningkatkan penyerapan zat gizi dan mendukung fungsi pencernaan yang sehat. Senyawa-senyawa ini menjadikan teh daun pepaya sebagai minuman

herbal yang ideal untuk menjaga keseimbangan tubuh dan mencegah gangguan kesehatan ringan.

Penelitian ini mengungkapkan bahwa senyawa aktif dalam daun pepaya, seperti saponin dan tannin, dapat meningkatkan aktivitas sel makrofag yang berfungsi melawan infeksi. Hal ini menunjukkan bahwa pemanfaatan daun pepaya tidak hanya terbatas pada konsumsi makanan, tetapi juga sebagai bahan baku untuk produk Kesehatan. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan nilai jual daun pepaya, tetapi juga memberikan alternatif sumber pendapatan bagi masyarakat setempat (Mulyati & Kurnia, 2021).

Keterbatasan pilihan teh berbahan dasar daun pucuk memunculkan peluang inovasi dalam menciptakan produk baru yang lebih variatif dan bermanfaat bagi kesehatan. Salah satu alternatif yang dapat dikembangkan adalah teh berbahan dasar daun pepaya. Pembuatan teh dari daun pepaya tidak hanya menghadirkan produk baru di pasar, tetapi juga memanfaatkan bahan alami yang sering kali kurang dimanfaatkan. Mengingat daun pepaya sangat mudah didapatkan dan tidak dimanfaatkan oleh masyarakat. Selain itu, produk ini mendukung tren gaya hidup sehat berbasis herbal yang semakin diminati oleh masyarakat global (Nurul Hidayah Base Et Al., 2023).

Daun pepaya diketahui mengandung senyawa aktif seperti papain, flavonoid, dan alkaloid yang memiliki manfaat untuk meningkatkan pencernaan, meningkatkan sistem imun tubuh serta bertindak sebagai antioksidan alami (Nafiu et al., 2013; Krishna et al., 2008). Selain itu, daun ini juga dimanfaatkan secara tradisional untuk membantu mengatasi malaria, merangsang nafsu makan, mengurangi jerawat, meningkatkan produksi ASI, serta meredakan sakit gigi. Dari segi kandungan nutrisinya, daun pepaya memiliki berbagai mineral penting seperti kalium, kalsium, magnesium, tembaga, zat besi, seng, dan mangan. Tidak hanya itu, di dalamnya juga terdapat beragam senyawa bioaktif, antara lain karikaksantin, violaksantin, karpain, saponin, serta tanin (Milind & Gurdita, 2011). Menurut penelitian, teh dari daun pepaya tua mungkin memiliki

manfaat kesehatan yang lebih besar. Ini karena flavonoid, senyawa penting yang berfungsi sebagai antioksidan dan memiliki berbagai manfaat kesehatan, termasuk potensi antikanker, memiliki kadar flavonoid yang lebih tinggi pada daun pepaya tua daripada daun muda, kadar flavonoid total pada daun pepaya tua mencapai 17,41% b/b, sedangkan daun muda hanya sekitar 8,15% b/b. Rasa pahit pada daun pepaya disebabkan oleh kandungan alkaloid calpain dan enzim papain pada daun pepaya (Khrishna, dkk, 2008).

Daya terima, juga dikenal sebagai daya terima organoleptik, adalah pengujian yang dilakukan dengan memanfaatkan indera manusia sebagai media utama untuk menentukan seberapa baik suatu produk dapat diterima (Semarang, 2013). Sifat organoleptik dan mutu teh celup bubuk daun pepaya dapat dilihat dari warna, aroma, rasa, dan after taste. Alasan pembuatan teh celup dari daun pepaya adalah karena daun pepaya mengandung tanin yang dapat digunakan sebagai alternatif olahan minuman dan mampu meningkatkan nilai gizinya serta sifat sensoris pada Teh celup.

Pada uji pendahuluan peneliti (Wansi & Wael, 2016) mencoba melakukan perlakuan teh celup yaitu teh celup Sariwangi, teh celup Sosro, teh celup Poci dan teh celup Tong Tji berdasarkan lama waktu seduhan 2 menit, 4 menit, 6 menit dan 8 menit. Dari ke 4 perlakuan hasil uji pendahuluan tersebut, maka Peneliti memodifikasi penelitian dengan melakukan perlakuan teh celup daun pepaya dengan waktu infus 2 menit, 4 menit dan 6 menit.

Berdasarkan uraian pada latar belakang sebelumnya, penulis merasa tertarik untuk meneliti tentang "Daya terima teh celup dari daun teh pepaya menurut mutu fisik, dengan waktu Infus yang berbeda".

B. Rumusan Masalah

Bagaimana daya terima panelis terhadap teh celup daun pepaya berdasarkan mutu fisik dengan waktu infus yang berbeda?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui daya terima teh celup daun pepaya berdasarkan mutu fisik dengan waktu infus yang berbeda.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima teh celup daun pepaya dengan waktu infus yang berbeda berdasarkan warna.
- b. Menilai daya terima teh celup daun pepaya dengan waktu infus yang berbeda berdasarkan aroma.
- c. Menilai daya terima teh celup daun pepaya dengan waktu infus yang berbeda berdasarkan rasa.
- d. Menilai daya terima teh celup daun pepaya dengan waktu infus yang berbeda berdasarkan after taste(kesan akhir).
- e. Menganalisis daya terima teh celup daun pepaya dengan waktu infus yang berbeda berdasarkan warna.
- f. Menganalisis daya terima teh celup daun pepaya dengan waktu infus yang berbeda berdasarkan aroma.
- g. Menganalisis daya terima teh celup daun pepaya dengan waktu infus yang berbeda berdasarkan rasa.
- h. Menganalisis daya terima teh celup daun pepaya dengan waktu infus yang berbeda berdasarkan after taste(kesan akhir).

D. Manfaat Penelitian

1. Memberikan alternatif minuman sehat yang bisa meningkatkan kesehatan.
2. Meningkatkan wawasan dan tingkat pemahaman masyarakat tentang penggunaan daun pepaya tua sebagai bahan pembuatan teh celup.