

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Teh merupakan salah satu minuman yang paling banyak dikonsumsi setelah air di dunia, dimana sebanyak lebih 290 miliar liter dijual dalam bentuk eceran dan layanan jasa boga (Chueamchaitrakun, Adawiyah and Prinyawiwatkul, 2018). Menurut data Asosiasi Industri Minuman Ringan (ASRIM), Jumlah teh dalam kemasan di Indonesia menduduki urutan kedua setelah air mineral dalam kemasan. Teh yang berasal dari tanaman *Camellia sinensis*, adalah salah satu minuman paling populer di dunia. Ada banyak jenis teh, termasuk teh hijau, teh hitam, dan teh putih (Leslie and Gunawan, 2019). Jenis-jenis teh tersebut memiliki karakteristik sensori (rasa, aroma dan warna) yang berbeda dan manfaat kesehatan yang beragam.

Pada tahun 2014, konsumsi teh dalam kemasan mencapai 2 miliar liter atau 0,5 kg daun teh per orang per tahun, sedangkan konsumsi air dalam kemasan mencapai 23,1 miliar liter per tahun (Agustina, 2015). Sebagian besar konsumsi teh global berasal dari Asia, terutama Tiongkok, India, dan Pakistan. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) Pada tahun 2023, Volume produksi teh Indonesia mencapai 122,7 ribu ton, turun 1,6% dibanding tahun sebelumnya. Pada 2023 Jawa Barat menjadi provinsi penghasil teh terbesar dengan volume 82,1 ribu ton, setara 66,92% dari total produksi teh nasional. Posisi kedua dihuni oleh Jawa Tengah dengan produksi teh sebanyak 14,1 ribu ton, dan posisi ketiga dihuni oleh Sumatera Utara dengan produksi 9,6 ribu ton (Annur, 2024).

Dari data tersebut menjadikan Negara Indonesia sebagai salah satu pasar teh yang signifikan di dunia. Di Indonesia, teh juga memiliki tempat khusus dalam tradisi minum harian masyarakat. Dengan beragam merek dan jenis yang tersedia, dari seduh tradisional hingga teh celup modern, konsumsi teh terus meningkat seiring dengan kesadaran akan manfaat kesehatannya.

Rempah merupakan salah satu kekayaan yang dimiliki oleh Indonesia. Berdasarkan data yang dimiliki Negari Rempah Foundation, terdapat sekitar 400 hingga 500 spesies rempah di dunia dan 275 rempah terdapat di Asia Tenggara terutama di Indonesia (Marihandono and Kanumoyoso, 2016). Di Indonesia rempah-rempah merupakan salah satu hasil kekayaan alam yang dimiliki dan sudah diakui oleh dunia. Seiring dengan berjalannya waktu, masyarakat Indonesia mulai menikmati kemajuan teknologi dan pengetahuan yang belum tentu dapat beriringan dengan pengenalan budaya Indonesia (Putra, Naufal and Prasetyo, 2023). Hal tersebut mengakibatkan banyak budaya Indonesia yang mulai dilupakan, salah satunya budaya pengenalan rempah yang dimiliki oleh Indonesia.

Rempah-rempah merupakan bagian dari tanaman yang memiliki manfaat yang banyak tidak hanya sebagai pelengkap bumbu pada masakan, tetapi juga digunakan untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh (Hajriansyah, 2023). Salah satu kegunaan rempah dan rempah sebagai bumbu masakan. Dari Kabupaten Simalungun, Provinsi Sumatera Utara. Sejak zaman nenek moyang Batak Simalungun, Tinuktuk merupakan bumbu dan bumbu herbal yang berkhasiat bagi tubuh. Tinuktuk kini semakin sulit ditemukan dan dicari rasanya tidak disukai generasi muda.

Tinuktuk sendiri berasal dari kata “ti” yang artinya “yang”, sedangkan kata “nuktuk” berarti “dihaluskan”, sehingga arti kata Tinuktuk adalah dihaluskan. Tinuktuk mempunyai dampak baik bagi kesehatan dan dipercaya dapat digunakan sebagai obat. Hal ini karena tinuktuk mengandung bahan kimia, serta sejumlah protein dan mineral yang memiliki potensi dan khasiat di dalamnya menyembuhkan berbagai penyakit, terutama pemulihan pasca melahirkan. Pengolahan bahan makanan mengubah bentuk aslinya menjadi bentuk yang bisa langsung dimakan (Damanik *et al.*, 2023). Tinuktuk adalah saus rempah-rempah tradisional dari kelompok etnis Simalungun.

Saus ini dipercaya sebagai ikon kesehatan tradisional (Tarigan *et al.*, 2024). Dalam masyarakat Batak Simalungun, yang dikenal dan biasa dikonsumsi adalah Tinuktuk. Tinuktuk merupakan warisan budaya local Simalungun yang biasanya diberikan kepada wanita Simalungun yang baru saja melahirkan agar kuat dan mampu merawat bayinya serta memberikan ASI secara optimal (Science, 2024). Oleh karena itu, menggabungkan rempah-rempah dalam minuman seperti minuman herbal atau minuman fungsional yang dapat memberikan manfaat kesehatan tambahan dan meningkatkan daya tarik masyarakat.

Minuman herbal merupakan jenis minuman yang terbuat dari berbagai tanaman obat dan rempah-rempah yang memiliki manfaat kesehatan. Minuman ini telah digunakan sejak zaman kuno dalam berbagai tradisi pengobatan di seluruh dunia termasuk di Ayurveda di India, Zhongyi di Tiongkok dan jamu di Indonesia (Lindayani, 2021). Kandungan bioaktif dalam minuman herbal, seperti flavonoid, fenolik, alkaloid, dan vitamin dapat memberikan berbagai kesehatan seperti antioksidan, antiinflamasi, antimikroba, dan peningkatan system imun (Chandrasekara and Shahidi, 2018). Tinuktuk dapat dimodifikasi menjadi minuman fungsional yaitu minuman herbal tinuktuk. Minuman herbal tinuktuk terbuat dari campuran rempah yang sudah dimodifikasi bahan-bahannya yaitu jahe merah, kencur, bawang putih, bawang merah, lada hitam, kemiri, andaliman, lengkuas, biji labu, buah kecombrang, jeruk nipis, kunyit, dan garam.

Minuman ini tidak hanya karena rasanya yang khas, tetapi juga memiliki manfaat kesehatan yang beragam. Dalam minuman herbal ini mengandung komponen bioaktif yang berpotensi sebagai antioksidan yang dapat melawan radikal bebas dalam tubuh serta meningkatkan kekebalan tubuh dan memiliki efek antiinflamasi. Minuman herbal tinuktuk menggunakan metode penyeduhan yang umum untuk menyeduh minuman herbal tinuktuk ini adalah menggunakan tea bag dan teko seduh, untuk memastikan bahwa kandungan bioaktif minuman herbal tinuktuk tetap terjaga dengan baik.

Teh celup merupakan bubuk teh yang dibungkus di dalam kertas berpori-pori halus yang tahan panas (Dewitayani, Sulaiman and Widayat, 2019). Teh celup menawarkan kemudahan dan kecepatan dalam penyeduhan, membuatnya populer dikalangan konsumen modern. Pada proses penyeduhan, Menyeduh teh pada umumnya mengacu pada air yang diserap oleh daun teh tersebut, pertukaran masa zat terlarut, dan pemisahan hasil peyeduhan dengan padatan teh. Namun, metode ini mungkin mempengaruhi ekstraksi komponen aktif dari minuman herbal yang digunakan. Sebaliknya, menggunakan teko seduh memungkinkan control yang lebih besar atas suhu dan waktu penyeduhan yang dapat memaksimalkan ekstraksi komponen bioaktif dan rasa. Hal tersebut sangat dipengaruhi oleh suhu, dan lama penyeduhan (kontak air dengan herbal) (Wang *et al.*, 2016).

Penyeduhan semua senyawa volatil dan nonvolatil terekstrak dan larut didalam air yang akan memberikan pengaruh terhadap aktivitas antioksidan minuman herbal (Kosnayani, Yuniarto and Rizal, 2022). Teh celup herbal yang terbuat dari tinuktuk ini diharapkan dapat menambah cita rasa dari setiap bahan yang digunakan tanpa mengurangi khasiatnya (Uğur *et al.*, 2022).

B. Perumusan Masalah

Bagaimana pengaruh teknik penyeduhan minuman herbal tinuktuk menggunakan tea bag dan teko seduh pada waktu seduh yang berbeda terhadap daya terima dan persen inhibisi.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh teknik penyeduhan minuman herbal tinuktuk menggunakan tea bag dan teko seduh pada waktu seduh yang berbeda terhadap daya terima dan persen inhibisi.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima minuman herbal tinuktuk menggunakan tea bag dan teko seduh pada waktu seduh 10 menit dan 15 menit berdasarkan warna.

- b. Menilai daya terima minuman herbal tinuktuk menggunakan tea bag dan teko seduh pada waktu seduh 10 menit dan 15 menit berdasarkan aroma.
- c. Menilai daya terima minuman herbal tinuktuk menggunakan tea bag dan teko seduh pada waktu seduh 10 menit dan 15 menit berdasarkan rasa.
- d. Menilai daya terima minuman herbal tinuktuk menggunakan tea bag dan teko seduh pada waktu seduh 10 menit dan 15 menit berdasarkan after taste.
- e. Menilai persen inhibisi minuman herbal tinuktuk menggunakan tea bag dan teko seduh pada waktu seduh 10 menit dan 15 menit

D. Manfaat

- 1. Penelitian ini dapat memberikan pemahaman yang lebih baik tentang pengaruh teknik penyeduhan terhadap karakteristik daya terima minuman herbal seperti rasa, aroma, dan after taste, serta Persen Inhibisi dari minuman herbal tinuktuk.
- 2. Penelitian dapat digunakan sebagai dasar untuk pengembangan produk minuman herbal tinuktuk berbasis bahan makanan pangan tradisional yang lebih baik, dengan memperhatikan teknik penyeduhan yang optimal untuk mempertahankan kualitasnya.
- 3. Eksperimen ini diharapkan bisa digunakan sebagai motivasi untuk mengasah kreatifitas dan menimbulkan jiwa berwirausaha yang nantinya akan bermanfaat untuk penulis dan orang lain
- 4. Memberikan pengetahuan bagi masyarakat tentang manfaat bagi kesehatan untuk pengobatan berbagai penyakit dengan menggunakan minuman herbal dari tinuktuk.