

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Teh merupakan salah satu minuman paling populer dan menjadi minuman peringkat kedua yang paling banyak dikonsumsi di seluruh dunia setelah air mineral. Secara keseluruhan, konsumsi teh global mencapai 6,63 juta ton pada tahun 2021 dan diproyeksikan akan terus meningkat hingga 7,74 juta ton pada tahun 2025. Pasar teh global diproyeksikan terus tumbuh dengan rata-rata kenaikan 6,75% per tahun (Statista, 2021). Indonesia termasuk dalam salah satu produsen utama teh dunia dengan produksi teh mencapai 138,3 ribu MT pada 2020. Dengan jumlah produksi tersebut, Indonesia menduduki peringkat ke-8 dunia (ITC Trademap, 2022). Selain jadi produsen, Indonesia juga memiliki persebaran 2% dari total ekspor teh dunia (Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia, 2023).

Teh dapat dikelompokkan menjadi dua golongan yaitu, teh non-herbal dan teh herbal. Teh non-herbal terbuat dari pucuk tanaman teh (*Camellia sinensis*) melalui proses pengolahan tertentu (Patala, Maramis and Makatang, 2022). Sedangkan teh herbal atau biasa disebut minuman herbal dibuat dari daun, akar, ranting, bunga, dan buah berbagai jenis tanaman (Ravikumar, 2018). Di Indonesia minuman herbal beragam variasinya contohnya adalah *le Seureubet*, *le Seureubet* adalah minuman khas Nusantara berasal dari Aceh. Terbuat dari lada, kayu manis, jahe, pandan, cengkeh, dan gula merah (Kemenparekraf/Baparekraf, 2023). Sedangkan di dunia contohnya di India minuman herbal yang terkenal adalah chai masala. Chai masala merupakan teh hitam manis dan susu digunakan untuk membuat chai dan dibumbui dengan campuran "masala", biasanya terdiri dari berbagai rempah, seperti kapulaga, jahe bubuk, cengkeh, kayu manis, dan merica hitam (Bellboy, 2023).

Keanekaragaman hayati Indonesia berada di posisi kedua di dunia setelah Brazil. Melalui pemanfaatan yang bijak dan cerdas, kekayaan sumber daya alam Indonesia memiliki potensi dan peluang untuk

meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Khalish, 2023). Salah satu olahan rempah-rempah di Indonesia adalah Tinuktuk. Tinuktuk merupakan warisan lokal Simalungun yang biasanya diberikan kepada wanita Simalungun yang baru melahirkan karena tinuktuk dianggap dapat meredakan dingin dan kelelahan setelah melahirkan. Tinuktuk berasal dari kata "ti", yang berarti "yang", dan "nuktuk", yang berarti "tumbuk". Oleh karena itu, tinuktuk itu sendiri berarti yang dihaluskan. Tinuktuk biasanya dikonsumsi dengan dicampur ke dalam sup, dicampur dengan minuman panas seperti teh, atau dimakan bersama nasi dan makanan sampingan lainnya (Saragih and Pasaribu, 2021).

Secara umum, pembuatan tinuktuk sering dikaitkan dengan masa persalinan atau nifas. Namun, tinuktuk tidak hanya dikonsumsi oleh perempuan yang melahirkan saja, tetapi juga dapat dinikmati oleh semua usia dan jenis kelamin. Anak-anak, remaja, dewasa, hingga orang tua, baik laki-laki maupun perempuan, bebas mengonsumsi tinuktuk. Bagi ibu dan anak selama masa nifas, beberapa rempah yang digunakan dalam pembuatan tinuktuk membantu meningkatkan produksi ASI sehingga mencukupi kebutuhan bayi (Damanik, Hasairin, Baduri, *et al.*, 2021).

Selain keterikatan budaya, minuman teh saat ini juga telah divariasikan ke berbagai jenis, bentuk dan kemasan yang lebih modern seperti dalam bentuk tea bag. Di era modern ini, produksi saji menjadi sangat penting. Dengan aktivitas harian yang meningkat, asupan nutrisi, terutama antioksidan, sangat penting. Sediaan teh adalah salah satu produk olahan pangan siap saji. Keunggulannya termasuk mudah dilarutkan dalam air, praktis dalam penyajian, tahan lama, mudah dikonsumsi, dan tidak membutuhkan waktu yang lama untuk disiapkan (Sukohar *et al.*, 2022).

Penelitian pembuatan minuman herbal telah dilakukan oleh (Nasir, Sari and Hidayat, 2020) dengan menggunakan kulit buah naga dan penambahan kayu manis sebagai teh celup. Penelitian lain juga dilakukan oleh (Bela Wawo, Mushollaeni and Rahmawati, 2023) tentang pembuatan minuman herbal berupa teh celup dari kombinasi kulit kayu akway dan jahe

putih. Pembuatan tinuktuk sebagai minuman herbal dilakukan karena tinuktuk terbuat dari belasan macam rempah yang masing-masing memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh (Saragih and Pasaribu, 2021), sehingga dapat diubah menjadi minuman herbal yang dapat dengan mudah diakses dan dikonsumsi. Namun, hingga saat ini, pembuatan tinuktuk sebagai minuman herbal masih belum banyak dikaji, terutama dalam hal teknik penyeduhan dan waktu seduh berbeda yang mempengaruhi sifat fisik dan kimia minuman tersebut.

Pada penelitian ini ada dua teknik penyeduhan yang digunakan yaitu tea bag dan teko seduh. Penyeduhan dengan tea bag digunakan karena teh bag hanya perlu dicelup, didiamkan sebentar lalu diangkat, sehingga dalam hal penyajian tea bag memerlukan waktu yang singkat. Sedangkan penyeduhan dengan teko seduh digunakan karena teh yang dihasilkan oleh teko seduh memiliki kuantitas yang lebih baik. Tetapi penyeduhan dengan teko seduh memerlukan waktu yang lebih lama untuk menghasilkan kualitas yang lebih baik daripada teh celup (Rahastine, 2018).

Pengujian pH merupakan salah satu parameter penting yang menunjukkan stabilitas kualitas suatu produk, termasuk minuman herbal tinuktuk, pH yang optimal dapat membantu memperpanjang daya simpan dengan mencegah perkembangan mikroorganisme yang merusak (A'yunin, Santoso and Harmayani, 2019). Pengujian viskositas dilakukan untuk mengetahui konsistensi dan nilai kekentalannya dari minuman herbal tinuktuk karena dapat memengaruhi stabilitasnya. Viskositas yang tinggi dapat meningkatkan daya simpan dengan memperlambat reaksi kimia dan mikrobiologis. Mikroorganisme lebih sulit menembus cairan yang lebih kental, yang dapat menghambat perkembangan bakteri dan jamur (Arifin, Jummah and Arifuddin, 2022). Kandungan padatan yang tinggi dapat meningkatkan stabilitas dan viskositas minuman. Total Padatan Terlarut yang tinggi dapat bertindak sebagai pengawet alami dengan mengurangi aktivitas air dalam produk. Dengan aktivitas air yang rendah, daya simpan minuman herbal tinuktuk akan bertambah (Farikha, Anam and Widowati, 2013).

Penelitian ini diadakan untuk mengevaluasi pengaruh teknik penyeduhan minuman herbal tinuktuk dengan menggunakan tea bag dan teko seduh pada waktu seduh yang berbeda terhadap pH, viskositas, dan total padatan terlarut. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang lebih jelas mengenai teknik penyeduhan yang paling efektif untuk menghasilkan minuman herbal tinuktuk dengan kualitas terbaik.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh perbedaan waktu seduh pada minuman herbal tinuktuk yang diseduh menggunakan tea bag dan teko seduh terhadap pH, viskositas dan total padatan terlarut.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh teknik penyeduhan minuman herbal tinuktuk dengan menggunakan tea bag dan teko seduh pada waktu seduh yang berbeda terhadap pH, viskositas dan total padatan terlarut.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai kadar pH minuman herbal tinuktuk yang diseduh dengan menggunakan tea bag dan teko seduh pada waktu seduh yang berbeda.
- b. Menilai kadar viskositas minuman herbal tinuktuk yang diseduh dengan menggunakan tea bag dan teko seduh pada waktu seduh yang berbeda.
- c. Menilai kadar total padatan terlarut dalam minuman herbal tinuktuk yang diseduh dengan menggunakan tea bag dan teko seduh pada waktu seduh yang berbeda.

D. Manfaat

1. Penelitian ini dapat memberikan pemahaman yang lebih baik tentang pengaruh teknik penyeduhan terhadap karakteristik fisikokimia minuman herbal, seperti pH, viskositas dan total padatan terlarut.

2. Penelitian dapat digunakan sebagai dasar untuk pengembangan produk minuman herbal tinuktuk yang lebih baik, dengan memperhatikan teknik dan waktu penyeduhan yang optimal untuk mempertahankan kualitasnya.