

BAB I

PENDAHULUAN

A.Latar Belakang

Produk teh Indonesia tergolong komoditas unggulan yang diakui secara global lantaran kandungan katekin (sebagai antioksidan) yang lebih tinggi daripada teh dari negara lain. Sinar Tani (2015:5) memuat data International Tea Comitte yang menyebutkan bahwa Indonesia termasuk tujuh produsen teh terbaik di dunia, berada setelah Tiongkok, India, Kenya, Srilanka, Turki, dan Vietnam. Ditjen Perkebunan menambahkan bahwa posisi tujuh besar ini ditopang oleh produksi teh Indonesia yang mencapai 145.460 ton atau ekuivalen dengan 3,2% dari total produksi teh dunia sebanyak 4,6 juta ton (Nugraha, Wastra and Ichdayati, 2019).

Karakteristik teh sebagai minuman murah dan mudah didapatkan menjadikannya pilihan universal. Dengan rasa yang memuaskan, minuman ini dapat dinikmati secara aman setiap individu tanpa terkecuali, serta kaya akan nutrisi berupa senyawa aktif pencegah penyakit dan sumber antioksidan melimpah yang disebut flavonoids. Tanaman *Camellia sinensis* yang merupakan tanaman asli Asia Tenggara adalah sumber dari teh, yang dikelompokkan menjadi teh oolong, teh hitam, dan teh hijau. Teh hijau dihasilkan melalui pengeringan dan penguapan daun teh segar tanpa proses oksidasi. Teh oolong melewati proses oksidasi parsial sebelum dikeringkan dan diuapkan. Adapun teh hitam merupakan hasil oksidasi penuh sebelum tahap pengeringan dan penguapan. Keamanan konsumsi teh terjamin, penyajiannya yang hanya melibatkan penyeduhan daun teh dengan air mendidih serta sifatnya yang tidak beracun menjadi alasannya. Studi ilmiah menunjukkan bahwa semua jenis the bermanfaat bagi kesehatan berkat kandungan fluoride, flavonoids, vitamin, dan beragam bahan aktif lainnya. Konsumsi hal ini bermanfaat untuk meningkatkan imun tubuh, memperbaiki kondisi diare dan batu ginjal, serta kesehatan gigi (Putra *et al.*, 2024).

Nilai ekonomis yang tinggi dan segudang manfaat yang tersimpan pada buah salak menjadikannya salah satu kesukaan dari masyarakat

Indonesia. Selama ini kulit salak dianggap hanya sebagai limbah. Ekstrak kulit buah salak ditemukan efektif menurunkan kadar gula darah dalam 15 menit setelah pemberian pada wistar yang diberi perlakuan sukrosa, berdasarkan studi preklinik yang dilakukan oleh Kanon (2012). Selanjutnya, Muhammed (2020) menyatakan dalam studi lain bahwa pemberian kulit salak pada wistar selama 6 minggu memperlihatkan kemampuan yang signifikan dalam menurunkan kadar gula darah serta profil lemak darah. Dengan demikian pemberian ekstrak kulit salak mampu menjadi terapi alternatif yang baik bagi penderita diabetes mellitus. (Martini *et al.*, 2022)

Salacca Zalacca yang dikenal di Bojonegoro dan wilayah lain, dijuluki snake fruit karena kulitnya bersisik seperti ular. Varietas terkenal buah ini meliputi Salak Pondoh (Yogyakarta), Salak Bali (Bali), Salak Codet (Jakarta), Salak Sidimpuan (Sumatera Utara), dan Salak Penjalinan (Bangkalan, Madura) (Ghofur, Efendi and Nur Irawan, 2020).

Kulit salak belum dimanfaatkan secara optimal, padahal memiliki manfaat kesehatan. Sebagian masyarakat sudah percaya dan pernah mencoba mengonsumsi air seduhan kulit salak sebagai upaya mengatasi penyakit diabetes. Dalam ekstrak etanol kulit buah salak, terkandung metabolit sekunder berupa seskuiterpen, flavonoid, alkaloid, polifenolat, tanin, kuinon, dan monoterpen. Adapun parameter standar simplisia nonspesifiknya mencakup kadar abu tidak larut asam sebesar 0,50%, kadar abu total 5,61%, dan kadar air sebesar 13,25% (Karta *et al.*, 2019).

Beberapa kandungan utama yang telah diidentifikasi antara lain senyawa fenolik total, flavonoid, tanin, vitamin C, serta karotenoid. Dari berbagai senyawa tersebut, fenolik dan flavonoid merupakan antioksidan dengan kadar paling tinggi dalam kulit salak. Senyawa fenolik berfungsi sebagai penangkap radikal bebas yang dapat mencegah stres oksidatif, sementara flavonoid berperan dalam menghambat proses peroksidasi lipid serta melindungi sel dari kerusakan akibat oksidasi.

Komponen antioksidan utama yang dilaporkan dalam buah salak meliputi senyawa fenolik (total phenolic compounds), flavonoid, tanin, dan

vitamin C (asam askorbat). Beberapa studi juga menemukan adanya senyawa fenolik spesifik seperti klorogenat (chlorogenic acid) dan berbagai polifenol lain yang berkontribusi terhadap aktivitas penangkal radikal bebas, yang diukur mis. Aktivitas antioksidan pada umumnya berkorelasi kuat dengan kadar total fenolik dan, dalam beberapa kasus, lebih tinggi pada kulit/peel dibandingkan daging buah. Penelitian terbaru juga menunjukkan dinamika komposisi senyawa bioaktif selama pematangan — yaitu konsentrasi senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan dapat berubah pada bagian pulp, kulit, dan biji selama proses pematangan buah. Hal ini penting untuk menentukan bagian buah yang optimal untuk dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional atau ekstrak antioksidan (Girsang *et al.*, 2022).

Kantong filter khusus yang biasanya terbuat dari bahan kertas tisu tahan panas digunakan untuk mengemas teh celup dan menjadikannya produk olahan teh. Format ini dirancang untuk mempermudah penggunaannya, di mana kantong teh cukup dicelupkan ke dalam air panas untuk menghasilkan warna, aroma, dan rasa teh. Teh celup lebih praktis dibandingkan teh seduh tradisional, sehingga banyak disukai oleh konsumen. Selain itu, inovasi teh celup juga mencakup campuran bahan herbal seperti daun pegagan, kayu secang, dan stevia .(Tiyani, Suharti and Andriani, 2020)

Meskipun kulit buah salak sering dianggap limbah dan tidak dimanfaatkan, peranannya sangat penting dalam peningkatan sensitivitas insulin, penghambatan alpha-glukosidase, serta penurunan kadar glukosa darah. Senyawa flavonoid yang terkandung dalam kulit buah salak inilah yang secara spesifik berpotensi menurunkan kadar glukosa darah (Ribatul, Prasetya and Badawi, 2023).

B. Rumusan Masalah

Bagaimana daya terima teh celup bubuk kulit salak sebagai alternatif minuman sehat?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk menganalisis teh celup bubuk kulit salak (*salacca zalacca*) Berdasarkan daya terima (warna, aroma, rasa) dengan perbedaan berat gram persachet.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima warna teh celup bubuk kulit salak dengan perbedaan gram persachet.
- b. Menilai daya terima rasa teh celup bubuk kulit salak dengan perbedaan gram persachet.
- c. Menilai daya terima aroma teh celup bubuk kulit salak dengan perbedaan gram persachet.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- Menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pemanfaatan kulit salak sebagai bahan baku teh celup.
- Memberikan informasi ilmiah berdasarkan data yang valid terkait karakteristik dan manfaat teh celup bubuk kulit salak.

2. Bagi Masyarakat

- Memberikan alternatif minuman sehat yang bisa meningkatkan kesehatan.
- Memberikan Referensi baru bagi masyarakat yang ingin memanfaatkan tanaman lokal seperti kulit salak dengan cara yang lebih inovatif dan bernilai tinggi.