

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan minuman yang banyak dikonsumsi secara umum oleh masyarakat Indonesia yang terbuat dari daun teh yang mengalami proses pengolahan bahkan Teh mengalahkan kopi sebagai minuman paling populer di dunia. Gardjito, (2011) bahkan telah merilis penelitian yang menyebutkan bahwa teh merupakan minuman yang paling banyak dikonsumsi manusia dewasa setelah air putih. Sekitar tiga juta kilogram teh diproduksi dan dikonsumsi setiap tahun.

Teh mengandung *tanin, kafein, dan flavonoid*. *Flavonoid* yang terkandung dalam teh merupakan antioksidan yang dapat membantu mencegah penyakit *kardiovaskuler* (Surtiningsih, 2005). Dalam jurnal milik Winarsih, (2011) menjelaskan bahwasanya teh telah dikelompokkan menjadi 2 golongan, yaitu teh herbal dan non herbal. Teh non herbal dikelompokkan lagi menjadi 3 golongan, yaitu teh hitam, teh hijau, dan teh oolong. Sedangkan teh herbal merupakan hasil dari proses pengolahan bunga berry, kulit biji, daun, dan akar dari berbagai tanaman.

Di Indonesia pemanfaatan daun sirsak sebagai olahan pangan belum begitu maksimal, pada umumnya tanaman sirsak hanya diambil buahnya saja untuk diolah. Sedangkan manfaat yang terkandung pada daun sirsak begitu besar, dan kandungan senyawa didalamnya sangat melimpah.

Dimana daun sirsak memiliki kandungan senyawa *steroid/terpenoid, flavonoid, kumarin, alkaloid, dan tanin*. (Astatin, 2014). Kandungan daun sirsak yang lain kalsium, fosfor, karbohidrat, vitamin A, vitamin B, vitamin C, *tannin, fitosterol, kalsium oksalat*, dan *alkaloid murisine* (Utami dan Desi 2013).

Semakin dewasa dunia semakin dewasa pula produk teh yang telah mengalami perkembangan pesat. Teh tidak hanya terbuat dari daun teh saja, kini teh dapat dibuat dari berbagai daun-daun tumbuhan yang kaya akan kandungan sehat didalamnya, seperti daun kopi, daun kelor, dan sebagainya. Melihat dari banyaknya daun yang bisa diolah menjadi minuman teh, kini peneliti tertarik akan pembuatan teh berbahan dasar daun sirsak, hal ini dapat diketahui salah satu jenis sumber pangan tinggi antioksidan yaitu

daun sirsak yang dapat diinovasi sebagai produk olahan alternatif dan menghasilkan kandungan gizi dan sifat sensoris yang berbeda pada produk olahan yaitu teh daun. Oleh karena itu peneliti berkeinginan dan tertarik untuk mengangkatnya dalam penelitian dengan judul “Kajian Antioksidan Teh Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Dengan Perlakuan Lama Penjemuran dan Penyangraian”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana hasil analisis fisiko-kimia pada teh daun sirsak setelah melalui fase penjemuran dan penyangraian yang berbeda?
2. Bagaimana hasil analisis mutu organoleptik pada teh daun sirsak setelah melalui fase penjemuran dan penyangraian yang berbeda?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui hasil analisis fisiko-kimia pada teh daun sirsak setelah melalui fase penjemuran dan penyangraian yang berbeda.
2. Mengetahui hasil analisis mutu organoleptik pada teh daun sirsak setelah melalui fase penjemuran dan penyangraian yang berbeda.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Secara teoritis
 - a. Dapat mengembangkan ilmu pengetahuan dan pemahaman sadar gizi masyarakat dalam mengembangkan pemanfaatan olahan daun sirsak sebagai olahan teh dengan menganalisis kandungan antioksidan didalamnya.
 - b. Dapat digunakan sebagai minuman alternatif sumber antioksidan yang sangat ekonomis.
2. Secara Praktis
 - a. Bagi Peneliti
Sebagai masukan dan dapat membuka wawasan tentang bagaimana menganalisis kandungan antioksidan pada teh daun sirsak, sehingga diperoleh teh yang berkalsium tinggi.
 - b. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi bahwa daun sirsak dapat dimanfaatkan menjadi minuman olahan kaya akan antioksidan.

c. Bagi Ilmu gizi

Sebagai sumber informasi baru dan bisa dikembangkan ke penelitian yang sejenis.

1.5 Penegasan Istilah

Untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam mengartikan judul “KAJIAN ANTIOKSIDAN TEH DAUN SIRSAK (*Annona muricata L.*) DENGAN PERLAKUAN LAMA PENJEMURAN DAN PENYANGRAIAN”, serta untuk membatasi permasalahan yang ada dalam penelitian ini maka penulis memberikan penegasan istilah sesuai dengan batasan yang menjadi masalah adalah sebagai berikut:

1.5.1 Antioksidan

Antioksidan adalah senyawa yang bertugas untuk menetralkan peningkatan radikal bebas, melindungi sel dari efek toksik yang dihasilkan serta berkontribusi dalam pencegahan penyakit.

1.5.2 Teh Daun Sirsak

Teh daun sirsak adalah teh herbal yang terbuat dari daun sirsak dengan proses pembuatan yang sama dengan teh pada umumnya.

1.5.3 Penjemuran

Penjemuran menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah pengeringan secara alamiah dng menggunakan (energi) sinar matahari. Pada penelitian ini adalah proses penjemuran daun sirsak yang sudah melewati proses sortasi dan pencucian terlebih dahulu sebelum diolah menjadi teh daun sirsak.

1.5.4 Penyangraian

Pengertian penyangraian yang awalnya berasal dari kata sangrai menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah proses penggorengan tanpa minyak. Dimana dalam penelitian ini daun sirsak disangrai setelah dijemur dan ditumbuk agar menjadi produk teh daun sirsak.