

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.

Teh merupakan salah satu jenis minuman yang paling diminati dan di konsumsi di dunia. Popularitas dari teh dimulai saat teh pertama kali dikonsumsi, pada saat tahun ke-770 SM di Cina, dengan cara dikunyah karena orang-orang tiongkok menikmati rasa yang diciptakan oleh sari daun teh. Selain untuk dikunyah, teh juga digunakan sebagai bahan racikan makan dan sup.

Namun pada saat zaman Dinasti Han (221 SM), teh mulai diproses dengan cara dikeringkan dan dijadikan minuman dengan cara diseduh. Saat itu, minuman teh juga mulai dikembangkan dengan cara dikombinasikan dengan bahan-bahan lainnya seperti jahe dan kebiasaan ini mulai dilakukan oleh orang-orang Tiongkok dengan tujuan sebagai minuman penghangat.

Berdasarkan penelitian Vanessa Bianconi (today.com), dengan konsumsi teh secara rutin selama 50 tahun dapat bantu menghambat penyakit jantung hingga satu setengah tahun lebih lama atau dapat menambah usia selama satu tahun dibandingkan dengan orang-orang yang tidak pernah atau jarang mengkonsumsi teh.

Daun dari tumbuhan *Camellia Sinensis* mengalami berbagai proses seperti pemetikan, proses pelayuan, oksidasi, pengeringan/penghilangan warna hijau, dan pembentukan serta pemeliharaan untuk menghasilkan daun teh berkualitas baik.

Pengolahan daun teh sering disalah artikan sebagai fermentasi, namun sebenarnya istilah ini sangat tidak tepat. Proses pengolahan teh tidak menggunakan ragi seperti fermentasi sehingga tidak menghasilkan *ethanol* seperti layaknya proses fermentasi. Namun, pengolahan teh yang tidak tepat memang bisa menyebabkan teh ditumbuhi jamur yang dan menyebabkan

proses fermentasi. Teh yang telah melewati proses fermentasi dikarena jamur harus segera dibuang karena mengandung racun dan zat-zat *karsinogenik* yang bisa menyebabkan kanker.

Menurut Santhi H Serad pada bukunya "*Leaf It to Tea*" (2016), tingkat oksidasi, teh dapat dibagi menjadi 6 tingkatan, yaitu:

1. Teh Putih: Teh yang diambil dari pucuk daun dan tidak melewati proses oksidasi dan saat sebelum dipetik dijauhkan dari matahari untuk menghalangi pembentukan *klorofil*. Produksi teh putih memiliki jumlah yang lebih sedikit dibandingkan jenis-jenis teh yang lainnya yang membuat harganya lebih tinggi dari jenis teh yang lainnya. Contoh teh putih: *Silver Needle* dan *White Peony*.
2. Teh Hijau: Daun teh yang digunakan untuk teh hijau biasanya diproses tepat setelah dipetik. Daun teh mengalami proses oksidasi seminimal mungkin dan proses oksidasi dihentikan dengan metode pemanasan tradisional Jepang yang menggunakan uap atau metode tradisional Tiongkok yang digongseng diatas wajan panas, sehingga daun teh tetap memiliki warna hijau natural. Teh yang telah dikeringkan biasanya dijual secara lembaran daun teh atau digulung rapat berbentuk seperti bola-bola kecil (*gun powder tea*). Contoh teh hijau: Sencha, Matcha, Hojica, Genmaicha, dll.
3. Oolong: Proses oksidasi untuk pembuatan Oolong dihentikan di tengah-tengah antara teh hijau dan teh hitam yang biasanya hanya membutuhkan waktu dua sampai tiga hari. Contoh teh oolong: Ti Kuan Yin, Da Hong Pao, Bai Hao, dll.
4. Teh Hitam: Teh hitam atau yang dikenal juga dengan teh merah akan dibiarkan mengalami proses oksidasi selama dua minggu sampai satu bulan. Jenis teh hitam merupakan jenis teh yang paling banyak ditemui di Asia Selatan (India, Sri Lanka, dan Bangladesh) dan Negara-Negara di Afrika (Kenya, Burundi, Rwanda, Zimbabwe dan Malawi). Contoh merk teh hitam: Dian Hong, Darjeeling (atau yang dikenal sebagai "*the champagne of tea*"), Kosabei Garden Feng, dll.
5. Teh Kuning: Teh kuning adalah jenis teh langka dan mahal. Pengolahan teh kuning hampir sama dengan teh hijau, tapi ada satu langkah tambahan yang disebut *Men Huang* atau *Sealing Yellow*. Daun teh kuning secara ringan dan perlahan dikukus dan ditutup dengan kain agar daunnya bisa bernafas. Contoh teh kuning: Jun Shan Yin Zhen, Yellow Sprouting, dan Mengding Mountain Snow Buds.
6. Teh Pu-erh: Teh ini adalah anggur dari keluarga teh. Semakin lama disimpan, semakin baik kualitas yang tentunya mempengaruhi harga jual dari teh itu sendiri. Jenis teh ini sangat dicari oleh penggemar teh. Jenis teh ini di umur-kan di lingkungan yang memiliki tingkat kelembaban tinggi, yang sering kali member daun teh tersebut bau apek. Contoh teh Pu-erh: Sheng Pu-erh dan Shou Pu-erh.

Pengemasan teh di Indonesia saat ini memiliki berbagai jenis, seperti Teh Tubruk, Teh Kantong, Teh Kantong Piramida, Teh Instan, Teh Kompres(Pu-erh), Teh Kaleng, Teh Botol, Teh Kotak

Seiring berjalannya waktu, penggunaan teh dan pembuatan teh terus berkembang sehingga bahan baku tidak lagi harus menggunakan daun *Camellia Sinensis*, dan teh ini disebut

teh herbal / *tisane*. Teh *Tisane* mulai dikenal dari tahun 1700-an oleh penduduk China sebagai obat-obatan dan mulai disebarakan oleh orang-orang Eropa dan Inggris. (wikipedia)

Bahan dari *Tisane* sendiri merupakan komposisi dari paduan antara teh dengan bahan non-teh (seperti rempah-rembah, buah-buahan, dan bagian tumbuhan). Contoh dari *tisane* yang paling sering ditemui adalah *mint tea*, *chamomile tea*, *lemon tea*, dan *lavender tea*.

Indonesia kaya akan berbagai macam hasil bumi baik dari sektor perkebunan maupun pertanian. Diantara buah-buahan yang beraneka ragam, seperti salah satunya adalah buah Andaliman.

Andaliman merupakan keluarga sitrus atau yang lebih dikenal dengan keluarga jeruk-jerukan yang berasal dari daerah Sumatera dan memiliki rasa yang khas. Andaliman biasanya digunakan untuk masakan-masakan Batak seperti saksang dan arsik karena memiliki aroma yang lembut dengan rasa yang “menggigit” serta bisa membuat lidah kebas atau kelu karena mengandung *hydroxy-alpha-sanshool*. (rimbakita.com)

Berdasarkan keberadaan sumber daya alam yaitu teh dan buah andaliman, penulis ingin menggabungkan kedua bahan alami tersebut dalam metode pembuatan teh tisane, dengan bahan baku teh hitam kayu aro yang dikenal memiliki rasa yang kuat dengan andaliman yang memiliki aroma dan rasa yang khas agar bisa menghasilkan minuman yang sehat dan menghangatkan. Eksperimen ini diharapkan menghasilkan produk baru Tisane Andaliman dengan menilai aspeknya yang terdiri dari aroma, warna, dan rasa sesuai pendapat dari Jumianti yang merupakan petugas tes kualitas teh hitam kayu aro. (travel.tempo.co)

B. Rumusan Masalah

Untuk menemukan perbedaan yang terjadi pada perpaduan teh dan Andaliman penulis akan menguji tiga perbandingan bahan yang berbeda, maka bisa dijelaskan rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana bahan, alat dan metode pembuatan Teh Tisane Andaliman
2. Bagaimana tanggapan masyarakat terhadap Teh Tisane Andaliman
3. Bagaimana pengemasan dan penyajian Teh Tisane Andaliman

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Sebagai syarat kelulusan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Untuk mengetahui rasa yang dihasilkan jika teh hitam dipadukan dengan andaliman.
3. Untuk mengetahui tanggapan kesukaan masyarakat terhadap hasil paduan teh hitam dan andaliman.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- a. Menambah ilmu penulis terhadap dunia teh.
- b. Menambah ilmu penulis dalam pembuatan teh.

2. Bagi Masyarakat

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat perihal perpaduan teh dengan bahan lain seperti tumbuhan-tumbuhan lain atau rempah-rempah.
- b. Menjadi acuan kepada masyarakat untuk memadukan teh dengan bahan-bahan lainnya.

3. Bagi Institusi

- a. Memberikan ilmu pengetahuan mengenai teh dan teh herbal.
- b. Sebagai usaha untuk meningkatkan kompetensi lulusan studi Manajemen Tatahidangan.

E. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data

1. Pendekatan

Pendekatan penelitian yang digunakan oleh penulis adalah pendekatan Kuantitatif. Pendekatan ini disesuaikan untuk menemukan pengetahuan baru dan menjawab pertanyaan penelitian. Dr. Heri Retnawati menyatakan bahwa pendekatan penelitian di bagi menjadi 3, yaitu: pendekatan kuantitatif, pendekatan kualitatif dan campuran. *“Pendekatan Kuantitatif merupakan salah satu jenis penelitian yang spesifikasinya adalah sistematis, terencana, dan terstruktur dengan jelas sejak awal ...”*, jelas Dr. Heri.

2. Teknik Pengumpulan Data

Banyak cara dapat dilakukan untuk mengumpulkan data, dalam penelitian ini, penulis melakukan pengumpulan data dengan studi pustaka, kuisisioner, dan juga wawancara.

a. Studi Pustaka

Pengumpulan informasi tentang teori-teori objek yang diteliti. Data-data yang diperoleh bisa bersumber dari buku, karya tulis, internet, dan lain-lain.

b. Kuisisioner

Kuisisioner adalah salah satu metode pengumpulan data yang dapat diperoleh dengan cara memberikan serangkaian pertanyaan yang berhubungan dengan topik yang ingin dibahas kepada responden. Kuisisioner ditujukan kepada responden untuk mengetahui preferensi rasa masyarakat.

c. Wawancara

Wawancara merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk mendapatkan informasi dan masukan yang dibutuhkan dari narasumber. Narasumber dalam penelitian ini para ahli yang telah bergelut di bidang teh.

d. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan suatu cara penggunaan bukti yang akurat dari pencatatan sumber-sumber informasi khusus dari berbagai sumber seperti karangan, buku, tulisan, dan wasiat.

F. Lokasi dan Waktu Kegiatan

1. Lokasi: Nusantara Restaurant, Kota Bandung, Jawa Barat
2. Waktu: Maret 2020