

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Teh merupakan minuman yang populer (Krisnawati, 2014 : 4). Teh berasal dari pucuk daun, atau tangkai daun dari tanaman teh yang dikeringkan. Teh juga dibuat dari buah, rempah-rempah, atau tanaman obat lain yang diseduh, misalnya teh *rosehip*, *chamomile*, *krisan*, dan *jiaogulan*. Rasa yang cukup pahit dari teh juga menjadi kenikmatan tersendiri bagi para penikmat teh.

Sedikit sejarah bagaimana teh ditemukan bahwa pada awalnya ada seorang kaisar bernama kaisar Shen Nung yang sedang bekerja di tamannya sendiri, ada sehelai daun teh jatuh ke dalam mangkuk yang berisikan air panasnya dan kemudian airnya berubah menjadi warna cokelat. Sang kaisar penasaran dan mencobanya ternyata rasanya sangat menyegarkan (Rinto Habsari, 2013 : 6).

Dalam buku Teh : Proses, Karakteristik & Komponen Fungsionalnya (2015 : 35) ada beberapa jenis teh yang populer di dunia, diantaranya adalah :

- Teh Hijau (*Green Tea*)

Konsep dasar proses pengolahan dari *green tea* adalah inaktivasi enzim polifenol oksidase untuk mencegah oksimatis yang merubah polifenol menjadi *teaflavin* dan *tearubigin* yang merupakan senyawa oksidasi.

- *White Tea*

Teh yang memiliki proses yang paling sederhana karena hanya melalui pelayuan, dan pengeringan. Dalam proses pengolahan *white tea* pun hanya dibutuhkan pucuk daun dan dua daun yang berada dibawahnya.

- *Oolong Tea*

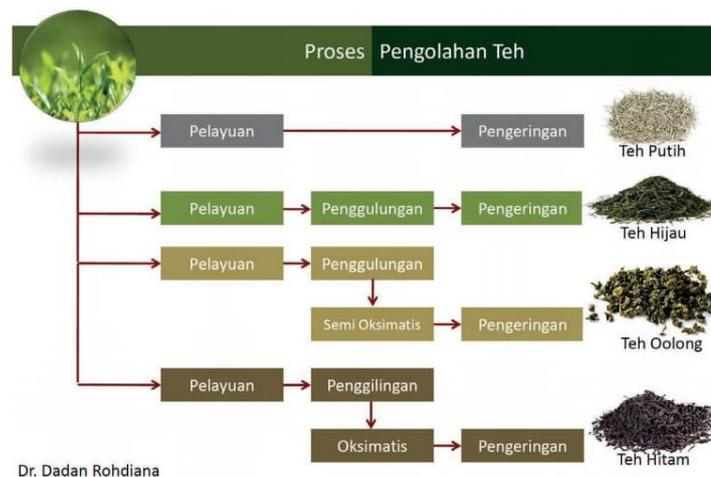
Proses pengolahan *oolong tea* memanfaatkan panas dari sinar matahari untuk melayukan daun teh sambil digulung secara manual. Tujuannya adalah untuk mengoksidasi sebagian polifenol yang ada di dalam daun teh.

- *Black Tea*

Black tea diproduksi hampir 78% dibandingkan dengan teh lain, sehingga menjadi teh terbanyak yang diproduksi dibandingkan dengan teh yang lainnya.

GAMBAR 1.1

Proses Pengolahan Teh



Sumber : Teh : Proses, Karakteristik & Komponen Fungsionalnya (2015 : 35)

Gambar di atas merupakan gambaran umum dalam proses pengolahan teh.

Tradisi dalam minum teh di setiap negara pun berbeda-beda dan memiliki karakter unik tersendiri, seperti yang diungkapkan oleh Ara Rossi dalam bukunya yang berjudul 1001 Teh – Dari Asal Usul, Tradisi, Khasiat, Hingga Racikan Teh (2010 : 35 – 48) :

a. Jepang

Simbolisasi dari upacara minum teh di Jepang adalah seperti yin dan yang. Yin diibaratkan seperti air, sedangkan yang diibaratkan seperti api. Teh ditempatkan ke *mizusashi* atau wadah dari batu yang hanya boleh dipegang oleh tuan rumah, sementara teh seduhnya disimpan dalam guci keramik kecil, selanjutnya dibungkus dengan *shifuku* yang terbuat dari kain sutra dan diletakan di depan *mizusashi*.

Penyajian teh di siang hari akan dibunyikan gong, sedangkan pada sore hari akan dibunyikan bel. Keduanya sama-sama dibunyikan 5 – 7 kali untuk memanggil tamu ke ruang upacara teh. Saat seluruh tamu mencoba tehnya, mangkuk dikembalikan kepada tuan rumah untuk segera dibersihkan termasuk *whisk* dan sendok the. Barulah setelah itu tuan rumah dan para tamu mulai berdiskusi atau presentasi topik-topik lainnya.

b. Irlandia

Orang Irlandia menyebut teh dengan *tay* dan ritual minum teh dapat ditemukan di setiap tingkat masyarakat. Teh Irlandia diperkaya dengan susu kental dan krim yang hampir sepertiga dari volume air teh sehingga *tay* memang sangat kental.

Dalam jamuan teh, ada yang bertugas untuk menuangkan teh baik laki-laki maupun perempuan. Agar dapat berjalan dengna teratur, semua tamu harus saling menuangkan dan menyajikan teh.

Waktu dalam penyajian teh juga disesuaikan, seperti *afternoon tea* disajikan antara pukul 3 – 5 sore ditemani dengan makanan berat, *elevenes tea* dan *scones* disajikan pada pukul 11 pagi untuk jeda informal, *high tea* disajikan hampir mendekati malam yaitu sekitar pukul 6 sore. Pilihan teh juga direfleksikan dengan musim agar rasa dan suasana terasa lebih tepat dan nikmat.

c. Rusia

Teh menjadi minuman non-alkohol yang sangat populer di negara tersebut. Tradisi minum teh di Rusia akan dikonsumsi setelah makan berat dan saat jeda sore hari.

Persiapan diawali dengan menyeduh teh di dalam teko yang panas atau di dalam *samovar* (peralatan khusus pembuatan teh), kemudian dibiarkan terendam. *Samovar* akan menghasilkan teh kental yang dinamakan *zavarka* dan disajikan di dalam cangkir teh dengan pegangan besi atau biasa disebut *stakan spodstakannikom*.

Samovar akan diletakan di tengah meja setelah makan malam dan meja sudah dibersihkan sehingga seluruh anggota keluarga mengelilingi teko teh tersebut.

d. Irak

Acara minum teh di Irak pada sore hari bersifat kekeluargaan, tidak formal seperti di Inggris, dan semua anggota keluarga akan duduk melingkar di ruang tamu untuk menunggu teh datang.

Proses pembuatan teh diawali dengan memanaskan air di ketel, lalu dipindahkan ke teko lain dan dicampurkan dengan daun teh sesuai

dengan kebutuhan. Panaskan daun teh diatas api kecil hingga daun teh mulai mengambang dan mendidih. Terakhir, letakan teko diatas ketel dengan api kecil sehingga bisa mulai diseduh atau *yihder*, tunggu sampai berwarna coklat gelap. Biasanya teh disajikan dengan gelas yang unik berbentuk seperti angka delapan, bagian atasnya terbuka dan bagian bawahnya datar bernama *istikan*.

e. Nepal

Teh lasi digunakan sebagai teh utama di Nepal. Teh lasi mengandung susu fermentasi dari susu sapi. Namun, karena sapi dianggap sebagai hewan suci di Nepal, maka masyarakat yang mayoritas menganut agama Hindu itu menggantinya dengan susu kambing.

Teh lasi dibuat dengan menempatkan susu fermentasi di dalam guci besar dengan teknik-teknik tradisional khusus sehingga hasil rasanya agak sedikit asam namun baik untuk kesehatan.

f. Tibet

Teh telah menjadi tradisi bagi masyarakat Tibet dengan menambahkan garam dan mentega ke dalam tehnya. Untuk menikmati teh tradisional Tibet adalah dengan mengocoknya.

Jenis teh yang digunakan adalah teh Pu-Erh balok, kemudian teh di didihkan bersama air kemudian disaring. Teh yang sudah disaring dikocok dengan susu *yak*, mentega, dan garam kemudian disajikan di dalam ketel yang panas.

Teh mentega ini wajib dijamu untuk orang dekat yang hendak pergi jauh dalam waktu lama. Filosofinya adalah, “untuk mengingatkan dia yang pergi dan yang ditinggalkan bahwa selalu ada tempat yang menanti kedatangannya.”

g. India

Masala Chai menjadi minuman yang sangat populer mengalahkan kopi di Amerika. *Masala Chai* bisa diartikan sebagai minuman teh yang dibumbui.

Secara tradisional persiapan awal dengan merebus daun teh hitam di dalam teko bersama dengan susu dan air kemudian penambahan rempah-rempah termasuk pala, kayu manis, jahe, cengkeh, dan merica. Di beberapa daerah juga ada yang menambahkan madu, kemudian meletakkan gula balok di bawah cangkir teh, kemudian menuangkan *chai* kedalam cangkir. Penyajian teh ini juga menjadi tradisi di India dalam menyambut tamu.

h. Malaysia

Teh yang populer di Malaysia adalah teh tarik yang dibuat dari teh yang dicampur dengan susu kental manis yang dituangkan dari satu gelas ke gelas lainnya (ditarik) sehingga menghasilkan kaya akan buih yang gurih.

Proses penarikan juga membantu untuk mendinginkan suhu minuman dan memberikan lapisan buih yang lembut karena kandungan gula di dalam air teh.

i. Indonesia

Teh poci adalah satu-satunya tradisi teh masyarakat asli di Indonesia yang sudah tersebar diseluruh daerah seperti pesisir pantai utara Jawa, Tegal, Slawi, Pemalang, Brebes, dan sekitarnya.

Poci terbuat dari tanah liat dengan pori kecil. Untuk mendapatkan hasil baik dari teh poci, tidak perlu mencuci bagian dalam poci dan cukup membuang sisa tehnya saja.

Teh yang digunakan untuk tradisi teh poci adalah teh tubruk melati khas Tegal. Teh diseduh di dalam poci kemudian disajikan ke cangkir yang terbuat dari tembikar, kemudian pemanisnya menggunakan gula batu.

Minuman teh mudah ditemukan dan memiliki rasa serta aroma yang khas. Tentu masyarakat mengkonsumsi teh juga karena ingin merasakan manfaat yang ada terutama untuk kesehatan. Tak dapat di pungkiri karena tradisi minum teh yang sudah turun temurun dan berbeda di berbagai daerah bahkan negara, kini teh juga sudah berinovasi dengan menunjukkan eksistensinya dalam berbagai variasi.

Sudah banyak teh dengan campuran bahan yang membuat cita rasa teh tersebut semakin unik dan juga berkhasiat. Beberapa *trend* dalam teh yang kini sedang populer dan dinikmati banyak kalangan adalah,

- *Bubble Tea*

Minuman populer yang merupakan perpaduan teh dengan susu serta *topping* bola tapioka yang disebut dengan boba menjadi ciri khas dari minuman tersebut. Teh susu ini juga bervariasi rasanya

mulai dari taro (talas ungu), cokelat, *red velvet*, *matcha* dan lain-lain.

- *Thai Tea*

Minuman yang sangat populer di kalangan milenial, memiliki ciri khas warna *orange*. *Thai tea* terbuat dari teh Ceylon, *condensed milk*, *evaporate milk*, atau *coconut milk*, dan gula.

- *Chamomile*

Minuman ekstrak dari bunga tanaman *chamomile* ini cukup populer dan banyak dinikmati karena rasanya yang manis, aromanya harum, dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh.

Dari penjelasan *trend* variasi teh yang semakin populer, dapat dilihat juga data dari perkembangan kedai teh yang mulai berkembang di kota Bandung dari tahun 2015 - 2020.

TABEL 1.1

Kedai Teh yang Berkembang di Kota Bandung

No.	Nama Kedai / Café	Tahun Berdiri	Alamat
1.	Bellamie Boulangerie	2015	Jl. Cihapit No.35, Cihapit,
2.	Mimi The	2017	Jl. Trunojoyo No.23, Citarum
3.	Addictea House Cisangkuy	2017	Jl. Cisangkuy No. 46, Citarum
4.	Teapotto	2019	Jl. Bengawan No. 25, Cihapit
5.	Akasa Tea and Bar	2019	Pasar Cihapit, Jl. Cihapit
6.	Teabumi	2019	Jl. Pajajaran No. 72, Pamoyanan
7.	Thee Huis	2019	Paris Van Java, Jl. Sukajadi, Cipedes
8.	Haloka	2020	Jl. Veteran No. 7, Kb. Pisang

Sumber : Olahan Penulis, 2022

Berdasarkan data di atas di peroleh bahwa kedai teh yang berada di Bandung mulai berkembang, terutama pada tahun 2019.

Seperti yang di jelaskan oleh Krisi Smith dalam bukunya yang berjudul *World of Atlas of Tea* (2016 : 105) *Tea blend* adalah pencampuran teh yang berbeda bersama-sama untuk menghasilkan produk akhir. Minuman teh bisa dinikmati dengan berbagai campuran bahan yang akan membuat rasanya menjadi berbeda. Untuk bahan dalam campuran teh pun sangat beragam. Umumnya, campuran teh menggunakan bunga, rempah, dan buah.

Pada dasarnya tidak ada pencampuran teh yang salah. Campuran teh dibuat dengan tujuan khusus untuk kesehatan dan kesejahteraan pikiran. Campuran juga dapat dibuat berdasarkan rasa atau tema (Dani Otteson, 2016 : 6). Asalkan bahan yang dipilih dan akan dipadukan tepat dan sesuai dengan takarannya. Sehingga cita rasa yang akan ditonjolkan pun tidak akan hilang.

Saat ini, pencampuran teh tidak hanya sebatas teh dengan teh. Bahan campuran juga bisa diperluas ke teh dengan rempah-rempah seperti mint, tulsi (*ocimum*), dan teh dengan rasa yang diekstraksi berbeda seperti lemon, roseberry, melati, jahe dan lain sebagainya. Pencampuran teh juga dapat dilakukan dengan berbagai jenis rempah seperti kapulaga, kayu manis, peppermint, cengkeh, daun salam, dan sebagainya.

Ini dijelaskan pada, *“The ingredients of blends are also extended to tea with herbs like mint, tulsi (ocimum), etc. and tea with different extracted flavors like lemon, roseberry, jasmine, ginger, etc. blending of tea can aslo be carried out with different types of spices like cardamom, cinnamon, peppermint, clove, bay leaf, etc.”* (Romen Gogoi, 2014 : 53).

Bahan tambahan teh bisa memperkaya cita rasa, dan aromanya, juga meningkatkan nutrisi yang ada. Tujuan dari pencampuran teh adalah untuk mendapatkan rasa baru yang lebih baik dan harga yang lebih tinggi.

Tujuan pencampuran teh ini dijelaskan pada, *“The purpose/object of blending is to obtain better taste, higher price, or both, as a more expensive, better-tasting tea may cover the weaknesses of the inferior tea with which it is mixed, to produce a blend acceptable to the customer.”* (Romen Gogoi, 2014 : 53).

Setiap racikan harus memiliki cita rasa yang setara sehingga tidak ada perbedaan rasa yang mengganggu indra perasa kita. Alangkah baiknya juga saat melakukan proses pencampuran teh atau blending, harus menggunakan insting yang kuat dari diri sendiri sehingga panca indera akan langsung mengerti bila ada kombinasi yang kurang seimbang ataupun tidak sesuai.

Ada pula standarisasi teh kering dalam kemasan yang sesuai dengan SNI 3836:2013 sebagai berikut.

TABEL 1.2
Standarisasi Teh Kering dalam Kemasan

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan air seduhan		
	1.1 Warna	-	Khas produk teh
	1.2 Bau	-	Khas produk teh
	1.3 Rasa	-	Khas produk teh
2.	Kadar polifenol (b/b)	%	Min. 5.2
3.	Kadar air (b/b)	%	Maks. 8.0
4.	Kadar ekstrak dalam air (b/b)	%	Min. 3.2
5.	Kadar abu total (b/b)	%	Maks. 8.0
6.	Kadar abu larut dalam air abu total	%	
7.	Kadar abu tak larut dalam asam	%	Maks. 1.0
8.	Alkalinitas abu larut dalam air sebagai KOH (b/b)	%	1 -3
9.	Serat kasar (b/b)	%	Maks. 6.5

10.	Cemaran logam		
	10.1 Kadmium (Cd)	Mg/kg	Maks. 0.2
	10.2 Timbal (Pb)	Mg/kg	Maks. 2.0
	10.3 Timah (Sn)	Mg/kg	Maks. 40.0
	10.4 Merkuri (Hg)	Mg/kg	Maks. 0.03
11.	Cemara arsen (As)	Mg/kg	Maks. 1.0
12.	Cemara Mikroba :		
	12. 1 Angka lempeng total (ALT)	Koloni/g	Maks. 3 x 10 ³

Sumber : SNI 3836:2013

Teh hitam atau biasa dikenal sebagai teh merah dikarenakan memiliki warna merah yang bagus, dan rasanya manis serta ringan (Rossi, 2010 : 15). Teh hitam merupakan teh yang paling sering dikonsumsi di Indonesia. Teh hitam terbukti dapat meredakan kolesterol karena mengandung polifenol dan flavonoid yang membantu memberi ketenangan (Shantika, 2017 : 53).

GAMBAR 1.2

Teh Hitam



Sumber Wikipedia

Jenis teh ini merupakan teh yang mengalami oksidasi penuh. Warna dari daun teh hitam menjadi coklat gelap sedangkan warna seduhannya menjadi coklat kemerahan hingga coklat pekat. Proses oksidasi dari teh hitam ini bertujuan untuk mengurangi rasa pahit dan menimbulkan efek rasa kental pada saat penyeduhan (Ratna Somantri, 2014 : 48).

Penduduk Asia suka mengonsumsi minuman teh hijau maupun teh hitam dan sudah menjadi minuman wajib setiap hari. Bahkan secara biologis, sel-sel orang yang mengonsumsi 3 cangkir teh hitam per hari lebih mudah 5 tahun dibandingkan dengan orang yang tidak mengonsumsi teh. Hal ini dikarenakan teh kaya akan antioksidan yang dapat melindungi sel-sel dari kerusakan terkait umur seseorang.

Setiap teh campuran memiliki rasa, energi, dan tujuan unik yang indah tertanam di dalamnya (Sarah Farr, 2016 : 23). Dewasa ini, campuran teh mulai berkembang terutama dari bahan-bahan campuran yang akan dipadukan.

Salah satunya adalah menggunakan bagian tumbuhan seperti daun, akar, batang, maupun bunganya. Bahkan tumbuhan liar yang biasa disebut gulma juga mempunyai banyak khasiat seperti yang diungkapkan Anas Badrunasar dan Harry Budi Santoso dalam bukunya yang berjudul *Tumbuhan Liar Berkhasiat Obat* (2017 : 5).

Tumbuhan gulma berbunga cantik yaitu Dandelion memiliki banyak manfaat di setiap bagiannya, salah satunya akarnya. Menurut *Integrative Medicine* Vol. 8 (2009 : 35) Dandelion digunakan dalam sistem pengobatan herbal tradisional dan modern seperti yang telah didokumentasikan di Asia, Eropa, dan Amerika Utara. Akar Dandelion dianggap sebagai obat gastrointestinal yang mendukung pencernaan dan fungsi hati.

GAMBAR 1.3

Tanaman Dandelion



Sumber LINE TODAY

Dandelion sendiri memiliki rasa yang manis, sedikit pahit, dan sifatnya dingin. Akar dandelion dapat digunakan dan lebih berkhasiat apabila tumbuhan sudah berumur dua tahun. Penggunaan akar dandelion merupakan hal yang tepat untuk dicampurkan pada teh. *“It can be used as a tea for jaundice and liver-congestion resulting from liver-irritating drugs, and as a general cleansing stimulant for the liver. The roasted root is a nice coffee substitute.”* (Elson, 2011 : 56).

Cita rasa unik dari akar dandelion karena memiliki rasa yang hampir mirip dengan kopi apabila akar dandelion dipanggang terlebih dahulu. Selain memiliki cita rasa yang unik, tentu tanaman gulma ini kaya akan khasiat sehingga cocok dijadikan minuman teh herbal.

Akar dandelion yang digunakan memiliki khasiat dan dapat mengobati :

- Hepatitis (sakit kuning)
- Infeksi kandung empedu serta mencegah timbulnya batu empedu
- Memperbanyak ASI

- Sembelit
- Penyakit kulit (jerawat, eksema, psoriasis)
- Rematik

Selain penggunaan bunga, pencampuran teh juga sangat populer dengan daun mint. Daun mint sudah banyak dikenal sebagai bahan campuran dalam minuman terutama dalam teh dengan mengambil ekstrak mentolnya. Tentu rasa dan aroma yang menyegarkan dari daun mint sangat diminati. Daun mint atau yang juga memiliki nama *Mentha piperita* L menjadi bahan utama dalam produk obat tradisional serta banyak juga yang menambahkan daun mint kedalam makanan atau minuman.

Daun mint sendiri memiliki banyak khasiat bagi tubuh karena mengandung beragam nutrisi. Berikut beberapa manfaat daun mint bagi kesehatan,

- Meredakan sakit kepala
- Mengatasi bau mulut
- Obat gangguan pencernaan
- Meringankan kram menstruasi

GAMBAR 1.4

Daun Mint



Sumber Wikipedia

Berikut adalah beberapa produk *tea blend* yang beredar di pasaran.

TABEL 1.3

Produk *Tea Blend*

No.	Produk	Campuran The
1.		<i>Ceylon fruit-black tea</i> + Kelopak bunga
2.		<i>White tea</i> + <i>hibiscus</i> + Serai + Kulit jeruk
3.		<i>Hibiscus tea</i> + <i>Cranberry</i> + <i>Jujube</i>
4.		<i>White tea</i> + Jeruk Bergamot + <i>Chinese Mutan</i>

5.		<i>Green tea</i> + Lavender
6.		<i>Green tea</i> + Daun <i>blackberry</i> + Daun kemangi + Bunga elder
7.		<i>Green tea</i> + Apel + Kayu manis + Vanila + Almond
8.		Sencha <i>green tea</i> + <i>White tea</i> + Ceri
9.		<i>Black tea</i> + <i>Red hibiscus</i> + Akar manis
10.		<i>Black tea</i> + Jeruk bergamot + Kelopak bunga jagung
11.		<i>Green Tea</i> + Jahe + Serai + Kulit Lemon + Licorice + Mint
12.		<i>Green tea</i> + Rooibos + Vanilla
13.		<i>Mountain tea</i> + Lemon verbena + Kulit lemon + Kayu manis

14.		<i>Black tea</i> + Daun alpukat
15.		<i>White Tea</i> + <i>Hibiscus</i> + <i>Rosehip</i> + Kulit jeruk

Sumber : Olahan Penulis, 2022

Berdasarkan data dan paparan di atas, penulis ingin mengetahui bagaimana hasil dari pencampuran teh hitam dengan akar dandelion dan daun mint yang akan dipadukan. Teh hitam merupakan teh yang paling banyak di konsumsi di Indonesia, akar dandelion memiliki rasa yang mirip dengan kopi apabila di panggang, serta daun mint yang sudah sangat populer menjadi bahan campuran minuman teh karena ekstrak mentholnya. Ketiga bahan tersebut pun memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh terutama untuk pencernaan.

Dengan alasan tersebut, maka penulis akan membuat eksperimen *tea blend* tersebut dengan judul **“TEA BLEND MENGGUNAKAN BLACK TEA, AKAR DANDELION DAN DAUN MINT”**

B. Rumusan Masalah

Dalam eksperimen pembuatan *tea blend* menggunakan akar dandelion dan daun mint, berikut yang menjadi rumusan masalah dalam eksperimen ini :

1. Bagaimana minuman *black tea*, akar dandelion dan daun mint agar dapat dijadikan sebagai campuran dalam teh?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan dari *tea blend* menggunakan *black tea*, akar dandelion dan daun mint?

3. Bagaimana perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual dari *tea blend* menggunakan *black tea*, akar dandelion, dan daun mint?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Untuk melengkapi salah satu syarat kelulusan pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Untuk mengetahui proses dalam pengolahan teh, akar dandelion, dan daun mint sebagai *tea blend*.
- b. Untuk cara penyajian dan kemasan dari *tea blend* yang menggunakan *black tea*, akar dandelion, dan daun mint.
- c. Untuk mengetahui berapa biaya produksi dan harga jual dalam pembuatan *tea blend* menggunakan *black tea*, akar dandelion, dan daun mint.

D. Manfaat Penelitian

1. Peneliti

- a. Membuat inovasi baru pada *tea blend* dengan tumbuhan liar dan tumbuhan obat.
- b. Mempelajari khasiat dari akar dandelion dan juga daun mint.

2. Masyarakat

- a. Mengetahui manfaat dari Dandelion yang dianggap sebagai tanaman gulma.

- b. Memperkenalkan bahwa setiap bagian tumbuhan Dandelion dapat dijadikan sebagai campuran teh, salah satunya akarnya.

3. Institusi

- a. Memberi pengetahuan dalam suatu pencampuran teh yang baru menggunakan akar dandelion dan daun mint.

E. Metode Eksperimen

1. Eksperimen

Eksperimen adalah bentuk kegiatan penelitian suatu variabel untuk mencari pengaruh antara satu variabel, dengan variabel lainnya. (Muslich Ansori, 2017 : 12). Dalam penelitian ini penulis ingin membuat produk baru dari *tea blend* menggunakan teh, akar dandelion, dan daun mint.

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

a. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan metode penelitian dengan memanfaatkan sumber kepustakaan dengan melakukan klasifikasi data atau pengutipan referensi sehingga mendapatkan informasi yang utuh. (Darmalaksana, 2020 : 3)

b. Kuesioner

Kuesioner adalah memperoleh informasi dengan memberikan susunan pernyataan kepada responden untuk memperoleh tujuan yang dituju peneliti. (Sumarwan, 2011 : 65)

3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Populasi dan sampel adalah kelompok dalam bentuk tertentu yang sengaja dipilih untuk memperoleh data yang telah disusun (Nurrahmah, 2021 : 33).

Untuk mendapatkan produk terbaik dari eksperimen ini, penulis akan menyeduh produk *Tea Blend* Menggunakan *Black Tea*, Akar Dandelion dan Daun Mint dengan standarisasi yang sudah ditentukan. Kemudian para panelis terlatih maupun tidak terlatih akan menilai tingkat kesukaan mereka terhadap rasa, warna dan kualitas yang dihasilkan dari produk *tea blend* tersebut.

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Proses pembuatan *tea blend* menggunakan teh hijau, akar dandelion dan daun mint ini akan dilakukan dalam 3 bulan. Yang akan dilakukan adalah persiapan data dan bahan eksperimen, pengolahan eksperimen dan data hasil eksperimen, serta penyusunan data hasil eksperimen yang telah dilakukan 3 bulan.

Berikut tahapan dan jadwal eksperimen :

1. 1 Maret 2022 : Memilih ide dan topik penelitian.
2. 10 Maret 2022 : Persiapan data penelitian.
3. 1 Juni 2022 : Melakukan eksperimen dengan membedakan rasio antara masing-masing bahan yang digunakan.
4. 10 Juni 2022 : Pengumpulan data hasil kuesioner.
5. 17 Juni 2022 : Pengolahan data hasil kuesioner.
6. 25 Juni 2022 : Membuat kesimpulan dan saran

F. Penegasan Istilah

1. Tea Blend

Sebuah pencampuran teh dengan bahan yang berbeda dan diperluas lagi

dengan menggunakan bunga-bunga, buah-buahan, rempah-rempah dan semuanya dikeringkan.

2. *Black Tea*

Teh hitam berasal dari daun *Camellia sinensis*, yang melalui proses pengeringan dan oksidasi sehingga menghasilkan rasa yang kuat dan warna yang lebih gelap dibandingkan dengan teh hijau.

3. Dandelion

Tanaman liar dan gulma yang dikenal sebagai bunga cantik dan memiliki banyak khasiat serta dapat dijadikan sebagai campuran minuman maupun dijadikan sebagai obat herbal.

4. Daun Mint

Daun mint atau yang juga memiliki nama *Mentha piperita* L menjadi bahan utama dalam produk obat tradisional serta banyak juga yang menambahkan daun mint kedalam makanan atau minuman.