

# BAB I

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang Masalah

Di Indonesia, teh merupakan salah satu minuman yang sering untuk di konsumsi setiap harinya.. Minuman ini umum untuk diminum oleh berbagai kalangan usia dengan tujuan yang beragam, seperti menjaga kesehatan, menurunkan berat badan, atau sekadar menyegarkan tubuh. Teh terbuat dari daun tanaman *camellia sinensis*, bagian yang biasanya digunakan ialah pucuk daun tanaman tersebut. Buku “*Tea: The Drink That Changed The World*”, Laura C. Martin (2007) menyatakan bahwa teh awalnya dikonsumsi sekitar 5000 tahun yang lalu, pada awal periode Paleolitikum. Para arkeolog juga berpendapat bahwa pada masa tersebut, daun *camellia sinensis* kemungkinan direbus oleh *homo erectus* di wilayah yang kini dikenal sebagai Cina. Teh mulai berkembang menjadi beberapa jenis seiring berjalannya waktu, seperti teh hijau, hitam, oolong, putih, pu-erh, dan teh kuning.

Teh kini tidak terbatas pada tanaman *camellia sinensis*. Saat ini, muncul teh yang berasal dari rempah-rempah yang dikenal dengan sebutan teh herbal atau biasa disebut dengan *tisane*. Teh herbal biasa dikonsumsi sebagai minuman harian untuk relaksasi atau menjaga kesehatan. Teh herbal juga dapat dikonsumsi setelah makan untuk membantu pencernaan atau saat tubuh kurang fit. Teh herbal terdiri dari beragam jenis daun teh dan bunga, menjadi pilihan yang diminati oleh para pecinta minuman sehat. Jenis-jenisnya, seperti teh bunga kamboja, teh bunga rosella yang menyegarkan, serta teh *chamomile* yang menenangkan dan memberikan pengalaman minum yang unik dan menyegarkan (Herviana dkk, 2019). Bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*), dengan rasa asam yang menyegarkan, digunakan dalam pembuatan teh herbal untuk manfaat kesehatan. Kelopak bunga rosella

mengandung zat aktif seperti antosianin, hibiscetin, quercetin, dan gossypetin, yang berfungsi sebagai antioksidan dan dapat membantu mencegah hipertensi (Zaelani, 2014).

Pada bulan Juni tahun 2024 ada seorang mahasiswa yang bernama I KADEK RYO SURYA SUTEJA mengujikan minuman teh herbal bunga rosella dengan judul “ Uji Kesukaan Minuman Teh Herbal Bunga Rosella Dengan Penambahan Madu, Kayu Manis, dan Jahe” dengan mendapatkan nilai dengan kategori sangat suka pada tiga indikator yaitu aroma, warna, dan rasa dan kategori suka pada indikator *balance*. Dibawah ini merupakan resep minuman teh herbal untuk *one serving* pada penelitian sebelumnya:

**TABEL 1**  
**RESEP PENELITIAN SEBELUMNYA**

| <i>No</i> | <i>Ingredients</i> | <i>Size</i> | <i>Quantity</i> |
|-----------|--------------------|-------------|-----------------|
| 1         | Bunga Rosella      | Gr          | 3               |
| 2         | Madu               | Ml          | 20              |
| 3         | Kayu Manis         | Gr          | 5               |
| 4         | Jahe Putih         | Gr          | 4               |
| 5         | Air                | Ml          | 175             |

*Sumber: Uji Kesukaan Minuman Teh Herbal Bunga Rosella dengan Penambahan Madu, Kayu Manis, dan Jahe, ( Suteja, I.K.R.S., 2024).*

Pada penelitian tersebut, jahe digunakan sebagai *flavouring agent*, jahe yang digunakan merupakan jahe putih. Gary Reineccius (2013) menjelaskan bahwa *flavouring agent* adalah suatu zat atau bahan yang dimasukkan ke dalam makanan atau minuman untuk memperkaya atau mengubah rasa. Zat ini bisa berasal dari sumber alami atau sintetis, dan tujuannya adalah untuk menciptakan pengalaman rasa yang lebih menarik. Tidak ada alasan khusus kenapa penulis penelitian sebelumnya memilih jahe putih. Jahe putih dipilih hanya karena rasanya yang pedas serta efeknya untuk menghangatkan tubuh. Pada penelitian sebelumnya, panelis-panelis memberikan saran kepada penulis untuk mencoba mengganti jenis jahe yang digunakan.

Jahe secara tradisional digunakan untuk menghangatkan tubuh, merangsang sirkulasi, dan meringankan gejala paparan dingin. Efek pemanasannya berasal dari kemampuannya meningkatkan aliran darah, sehingga sangat berguna di iklim dingin atau selama musim dingin (Pizzorno & Murray, 2012). Ada tiga varietas jahe yang umum dijual di pasar Indonesia, yaitu jahe putih, jahe merah, dan jahe gajah. Di antara ketiga jahe tersebut, jahe merah memiliki kadar minyak atsiri yang tinggi serta memiliki rasa paling pedas, menjadikannya pilihan ideal sebagai bahan utama dalam pembuatan produk farmasi dan jamu.

Jahe merah sering dimanfaatkan dalam pembuatan minuman herbal karena mengandung rasa pedas yang sangat kuat, sehingga lebih efektif untuk membuat tubuh lebih hangat dibandingkan dengan jahe jenis lain. Menurut penelitian oleh (Zulfan dkk, 2018), Jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rebrum*) memiliki sejumlah karakteristik yang membuatnya berbeda dari jenis jahe lainnya. Salah satu karakteristik utama jahe ini adalah tingkat serat yang lebih rendah. Selain itu, jahe merah memiliki rasa pedas yang lebih kuat akibat kandungan zingeron yang lebih besar jika diperbandingkan dengan jahe gajah atau jahe empit. Gafar dan Maurina (2018) menjelaskan bahwa jahe merah memiliki kandungan oleoresin yang memberikan rasa pedas dan pahit, semakin tinggi kandungan oleoresin maka aktifitas antioksidan juga semakin tinggi. Di samping itu, jahe merah juga mengandung senyawa borneol, geraniol, dan linalool yang merupakan bagian dari konstituen rasa dalam minyak atsiri, berfungsi sebagai sumber aroma khas pada jahe merah (Firdausni dkk, 2017).

Berdasarkan paparan di atas, tugas akhir ini akan dilakukan dengan mengangkat judul sebagai berikut **“Pengembangan Teh Herbal Bunga Rosella Menggunakan Jahe Merah Sebagai *Flavouring Agent*”**.

## Rumusan Masalah

Dibawah ini merupakan rumusan masalah yang dibahas dalam penelitian ini.

1. Bagaimana produk minuman teh herbal bunga rosella menggunakan jahe merah sebagai *flavouring agent*?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan teh herbal bunga rosella menggunakan jahe merah sebagai *flavouring agent*?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual teh herbal bunga rosella menggunakan jahe merah sebagai *flavouring agent*?

## Tujuan Penelitian

### Tujuan Formal

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

### Tujuan Operasional

- a. Mengetahui produk minuman teh herbal bunga rosella menggunakan jahe merah sebagai *flavouring agent*.
- b. Mengetahui penyajian dan kemasan teh herbal bunga rosella menggunakan jahe merah sebagai *flavouring agent*.
- c. Mengetahui perhitungan biaya dan penentuan harga jual teh herbal bunga rosella menggunakan jahe merah sebagai *flavouring agent*.

## Manfaat Penelitian

### 1. Bagi Penulis

- a. Memperluas pengetahuan di dalam industri teh.
- b. Memberikan penulis pengalaman tambahan dalam proses pengolahan teh.

### 2. Bagi Masyarakat

- a. Menyampaikan informasi kepada masyarakat mengenai inovasi dalam penggunaan bahan teh herbal.
- b. Memperluas pengetahuan tentang teh herbal sekaligus membuka peluang untuk berbisnis.

### Bagi Institusi

- a. Memberikan pengetahuan dan informasi mengenai tentang produksi minuman teh herbal
- b. Menambahkan hasanah keilmuaan di bidang Food & Beverage

## Metode Eksperimen

### 1. Pengertian Eksperimen

Menurut Muslich Ansori (2017), eksperimen merupakan suatu kegiatan penelitian terhadap satu variabel untuk mengetahui pengaruh antara satu variabel terhadap variabel lainnya. Dalam penelitian kali ini penulis akan menggunakan uji hedonik untuk mendapatkan *feedback* dari panelis perseorangan dan panelis konsumen terhadap rasa, aroma, dan keseimbangan dari minuman teh herbal .

## **2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data**

### ***Studi Pustaka***

Menurut Darmalaksana (2020), studi pustaka adalah metode penelitian yang menggunakan sumber-sumber literatur dengan cara mengklasifikasikan data atau mengutip referensi, sehingga dapat memperoleh informasi yang komprehensif

### ***Kuesioner***

Menurut Sugiyono (2016), kuesioner adalah instrumen yang dipakai untuk mengumpulkan data melalui serangkaian Pertanyaan atau pernyataan yang disampaikan secara tertulis kepada responden untuk direspon. Tujuannya adalah mendapatkan informasi yang relevan dengan penelitian. Kuesioner umumnya digunakan dalam survei untuk mengumpulkan data secara efisien dari banyak responden.

### ***Dokumentasi***

Menurut Sudaryono (2018), Dokumentasi merupakan tahapan untuk mengumpulkan suatu data yang dilaksanakan dari tempat penelitian. Proses ini mencakup peraturan, buku, laporan kegiatan, foto-foto, video dokumenter, serta data-data lainnya yang terkait berhubungan kepada penelitian.

### ***Wawancara***

Menurut Sugiyono (2016), wawancara adalah teknik pengumpulan data yang digunakan oleh peneliti ketika ingin melakukan studi awal untuk mengidentifikasi masalah yang perlu diteliti. Selain itu, wawancara juga dilakukan untuk menggali informasi lebih mendalam dari responden.

### **Observasi**

Riyanto (2010) menyatakan bahwa observasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan melalui pengamatan, baik secara langsung maupun tidak langsung.

### **Populasi dan Teknik Penarikan Sampel**

Untuk mendapatkan hasil terbaik dari penelitian ini, penulis akan melakukan proses penyeduhan teh herbal bunga rosella menggunakan jahe merah sebagai *flavouring agent* sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Penulis akan meminta bantuan kepada panelis perseorangan sebanyak 2 orang dan panelis konsumen sebanyak 30 orang untuk menilai preferensi mereka terhadap rasa, warna, aroma, dan keseimbangan yang terdapat pada produk teh herbal tersebut.

### **Tahapan dan Jadwal Eksperimen**

Penulis melakukan pengujian teh herbal ini di Bandung, tepatnya di Bar Praktikal Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Proses ini meliputi pengumpulan data dan bahan, percobaan produk, analisis data hasil pengujian, serta penyusunan laporan hasil pengujian, yang akan dilaksanakan dalam waktu dua bulan:

Dibawah ini merupakan tahapan dan jadwal eksperimen :

- |    |                   |   |
|----|-------------------|---|
| a. | 13 Agustus 2024   | :Memilih ide topik usulan penelitian.         |
| b. | 14 Agustus 2024   | :Persiapan data penelitian.                   |
| c. | 25 September 2024 | :Persiapan alat, bahan dan tempat eksperimen. |
| d. | 13 November 2024  | :Tahap uji coba eksperimen.                   |
| e. | 13 November 2024  | :Pengumpulan data hasil kuesioner.            |
| f. | 14 November 2024  | :Pengolahan data hasil kuesioner.             |

g. 16 November 2024 :Membuat kesimpulan dan saran.

### **Penegasan Istilah**

1. Antioksidan adalah senyawa yang berperan dalam mencegah kerusakan oksidatif dikarenakan zat radikal bebas atau senyawa oksigen reaktif (Matteo & Esposito, 2003).
2. Gingerol merupakan senyawa fenolik yang berperan aktif dalam jahe dan memberikan rasa pedas khas. Gingerol memiliki berbagai manfaat farmakologis, seperti sifat anti-inflamasi, antioksidan, dan antikanker (Semwal dkk, 2015).
3. Herbal merupakan tanaman atau bagian dari tanaman yang dimanfaatkan karena khasiat terapeutiknya, baik dalam bentuk segar maupun kering. Herbal umumnya digunakan dalam pengobatan tradisional untuk mendukung kesehatan, mencegah penyakit, serta mengatasi berbagai masalah kesehatan. Zat aktif yang terkandung dalam herbal, seperti alkaloid, flavonoid, dan tanin, memiliki potensi farmakologis yang penting (Petrovska, 2012).