

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Teh merupakan salah satu jenis minuman yang digemari seluruh dunia. Teh pertama kali dikonsumsi di China pada tahun ke-770 SM, Pada waktu itu dimana orang tiongkok mengkonsumsi teh dengan cara dikunyah untuk mendapatkan sari dari daun teh tersebut. Namun pada saat zaman Dinasti Han (221 SM), Teh mulai diproses dengan cara dikeringkan terlebih dahulu kemudian diseduh dengan air panas sehingga dapat dijadikan minuman. Pada saat itu teh mulai berkembang dengan cara dikombinasikan dengan berbagai bahan-bahan herbal lainnya seperti sereh, jahe dan berbagai macam tanaman herbal lainnya. Seiring berjalannya waktu warga Tiongkok mulai sering mengkonsumsi minuman teh sebagai minuman penghangat tubuh.

Camellia sinensis atau biasa disebut daun teh mengalami berbagai proses antara lain pemetikan, pelayuan, oksidasi, pengeringan, pembentukan, yang terakhir pemeliharaan agar dapat menghasilkan teh yang kualitasnya terbaik.

Pengolahan daun teh melalui berbagai metode yang digunakan pada pucuk daun teh dan melalui beberapa proses, yaitu diantaranya pengeringan hingga sampai

penyeduhan teh. Teh memiliki berbagai jenis melalui proses oksidasi masing-masing daun teh. Dari beberapa tahapan yang dilalui oksidasi sangat berperan penting dalam menghasilkan rasa pada teh, dengan pemeliharaan dan pengolahan pucuk daun juga bisa menghasilkan cita rasa yang cukup kecil, sehingga dapat disimpulkan oksidasi sangat berperan penting dalam menentukan cita rasa pada daun teh.

Pengolahan pada teh memiliki beberapa tingkat oksidasi menurut Ara Rossi dalam buku “ *1001 teh* “ : 31, tingkat oksidasi teh dapat dibagi menjadi 6 tingkatan yaitu :

1. Teh Putih : Teh putih tidak melalui proses oksidasi. Pada proses pemetikan teh putih langsung dihindarkan dari cahaya sehingga menghindari pembentukan klorofil. Pada pengolahan teh putih bagian yang digunakan hanya bagian pucuk daun teh. Teh putih hanya menghasilkan sedikit produk dibandingkan dengan teh yang lain, dan harga teh putih menjadi mahal.
2. Teh hijau : proses pada daun teh hijau biasanya diolah sesudah dipetik. Daun teh mengalami proses oksidasi seminimal mungkin dan proses oksidasi pada teh hijau dihentikan melalui metode pemanasan tradisional jepang yang menggunakan uap atau biasa disebut metode pengukusan dan bisa juga melalui metode tradisional tiongkok yang digongseng atau biasa disebut metode sangrai, sehingga teh hijau tetap memiliki warna yang natural. Teh yang telah

dikeringkan setelah itu dibentuk seperti lembaran daun teh dan langsung bisa dipasarkan.

3. Teh Oolong : teh oolong memiliki nama lain yaitu *champagne of teas* yang memiliki arti teh tersebut seluruh daunnya mengalami semioksidasi. proses oksidasi pada teh oolong yaitu pada waktu standar teh hijau dan teh hitam, proses tersebut biasa memakan waktu sampai tiga hari.
4. Teh Hitam : teh hitam atau nama lain dari teh merah melalui proses oksidasi yang sangat panjang yaitu dua minggu dan juga bisa sampai satu bulan. Jenis teh hitam juga banyak ditemui di berbagai Asia Selatan dan negara-negara di Afrika.
5. Teh Kuning : teh kuning merupakan teh yang sangat langka dan jika dipasarkan memiliki harga jual yang tinggi. Pada proses pengolahan teh kuning hampir sama dengan teh hijau akan tetapi teh kuning memiliki satu langkah tambahan yaitu *Men Huang* atau *sealing yellow*. Daun teh kuning yang ringan dan perlahan dikukus dan ditutup dengan kain agar daun tersebut dapat bernafas.
6. Teh Pu-erh : teh Pu-erh memiliki dua macam yaitu mentah dan matang. Teh Pu-erh yang mentah mampu diproses langsung dan mampu disimpan dalam waktu yang sangat lama. Sedangkan untuk Pu-erh yang matang harus diolah dengan menjaga kelembapan teh tersebut. Dari proses pengolahannya, bisa disimpulkan bahwa teh Pu-erh bila waktu yang digunakan sangat panjang pada proses fermentasi pada daun teh, semakin menurun juga kadar polifenolnya.

Ada tiga jenis teh yang dihasilkan di Indonesia, yaitu; teh hitam, teh hijau, dan teh oolong. Teh hijau diperoleh tanpa proses fermentasi, teh hitam diperoleh melalui proses fermentasi, dan teh oolong diperoleh secara semi fermentasi. Menurut Setiawati (1991), beberapa zat yang terkandung dalam daun teh disajikan pada Tabel 1.1

Tabel 1. 1 Kandungan yang terdapat dalam daun teh

Jenis kandungan	Jumlah kandungan (%)
Air	9,51
Bahan nitrogen	24,50
Caffeine (caffeine)	3,58
Minyak eteris	0,68
Lemak, hijau daun, lilin	6,39
Dextrin	6,44
Tannin	15,65
Pectin	16,02
Serat	11,58
Abu	5,65
Jumlah	100,00

Sumber : Setiawati, 1991

Pada dasarnya ada tiga macam pengolahan teh (*Camellia Cinensis*), yaitu teh hijau, pengolahannya tidak mengalami fermentasi, teh oolong yang pada pengolahannya mengalami fermentasi sebagian (semi fermentasi), dan teh hitam

yang mengalami fermentasi penuh. Secara garis besar pengolahan teh hijau terdiri atas proses pelayuan, penggulungan dan pengeringan. Pada proses pelayuan tidak terjadi perubahan polifenol dalam daun teh, oleh karena itu teh hijau mengandung substansi antioksidan, anti mutagenik dan anti karsinogenik karena kandungan polifenolnya yang dikenal sebagai katekin. Senyawa-senyawa tersebut diyakini berpotensi sebagai antioksidan yang mampu melindungi hati dari bahan-bahan radikal bebas dengan cara meningkatkan enzim Glutathion-S-Transferase dan menetralkan radikal bebas (Silalahi ,2002).

Selain itu untuk pengolahan teh, dapat di olah menjadi teh herbal. Teh herbal merupakan minuman yang dibuat menggunakan bahan selain dari daun teh (*Camellia sinensis*) yaitu dengan bebungan, biji, dedaunan atau akar dari berbagai tanaman. *Herbal tea* atau teh herbal merupakan produk minuman, bisa dalam bentuk tunggal atau campuran herbal. Selain dikonsumsi sebagai minuman biasa, teh herbal juga dikonsumsi sebagai minuman yang berkhasiat untuk meningkatkan kesehatan. Khasiat yang dimiliki setiap teh herbal berbeda-beda, tergantung bahan bakunya.

Berdasarkan hasil survey, penulis mengumpulkan bahwa herbal tea di pasar terdapat beberapa jenis, seperti yang terdapat di tabel 1.2

Tabel 1. 2 Produk teh herbal

Nama	Bahan	Pabrik	Harga produk per 150g
Chamomile Tea	Bunga Chamomile Yellow Tea	Dilmah	Rp. 241.000.00
Peppermint Tea	Daun Peppermint	Dilmah	Rp. 241.000.00

	Green Tea		
Glorius White Tea	Bunga Mawar White tea	Sila	Rp. 205.000.00
Lemongrass Black Tea	Serai Black Tea	Sila	Rp. 100.000.00
Fresh'o Green Tea	Jeruk Daun Peppermint Green Tea	Sila	Rp 205.000.00

Dilmah(2018) & Sila (2018)

Berdasarkan Tabel di atas penulis menarik kesimpulan bahwa potensi pasar dari *herbal tea* belum banyak beredar di pasar, baik itu bangsa pasar yang di kelola oleh produsen modern maupun tradisional. Berdasarkan kesimpulan diatas penulis melakukan *experiment* untuk melakukan percobaan tentang **Pembuatan Teh Herbal menggunakan bahan dasar lebih dari 5 bahan herbal.**

Seiring berjalannya waktu, pengolahan teh dan penggunaan teh sangat berkembang sehingga bahan baku pembuatan teh tidak lagi berasal dari daun teh atau biasa disebut (*camelia sinensis*) dan sebutan teh tersebut adalah *tisane*. *Tisane* merupakan sebuah minuman yang diolah dengan cara direbus atau direbus tanpa menggunakan daun teh. Teh herbal atau *Tisane* memiliki komposisi bahan yaitu dengan menggunakan bunga, biji-bijian, akar, atau dari bagian tumbuhan. *Tisane* sendiri dapat dikonsumsi menjadi minuman biasa, *Tisane* dapat dikonsumsi menjadi minuman yang sangat memiliki kegunaan untuk menaikkan imunitas pada tubuh. Sehingga dapat disimpulkan bahwa *tisane* dan teh herbal sedikit perbedaan teh herbal lebih mengarah ke jamu yang dapat disimpulkan rasa yang kurang tetapi dapat dinikmati karena memiliki tujuan untuk pengobatan, sedangkan *tisane* secara rasa dapat dinikmati dan dapat juga digunakan untuk pengobatan.

Berdasarkan pendapat Hambali : 2006 Teh herbal atau *herbal tea* adalah salah satu produk minuman campuran teh dan tanaman herbal yang mempunyai khasiat dalam membantu mengobati suatu penyakit atau sebagai *refreshing*.

Berdasarkan data tersebut penulis ingin melakukan sebuah eksperimen tentang pembuatan tisane berbahan dasar teh hijau dan herbal, dengan mencampurkan beberapa bahan yang telah dikeringkan seperti :

1. Teh hijau memiliki proses oksidasi yang sangat sedikit. Pada proses oksidasi dihentikan dengan metode pemanasan yang menggunakan panas dari uap atau menggoreng di atas wajan yang panas. Teh hijau yang memiliki proses yang sangat singkat setelah melalui proses pemetikan teh hijau kemudian diolah sehingga teh hijau bisa langsung dipasarkan.
2. Bunga *Forgot me not Sea Lavender* atau bunga *Forgot me not* berasal dari keluarga Boraginaceae. Bunga ini memiliki diameter 1 Cm dan memiliki 5 buah mahkota biru dan memiliki warna kuning di tengahnya, memiliki tangkai bunga yang bercabang, dan dapat dijumpai pada musim semi. (maibelopah.blogspot.com)
3. Globe Amaranth atau bunga kenop merupakan teh herbal yang tidak memiliki kandungan kafein, melainkan memiliki vitamin, mineral, dan antioksidan. Bunga ini mempunyai bentuk yang unik serta warna yang cerah. Bunga kenop sering digunakan sebagai obat herbal yang memiliki khasiat untuk mencegah timbulnya penyakit dalam tubuh. Bunga yang memiliki perpaduan warna

pink, ungu dan merah ini memiliki kandungan vitamin dan mineral untuk kesehatan tubuh.

4. Rosella merupakan spesies bunga yang berasal dari negara Afrika. Berbagai negara memanfaatkan bunga rosella menjadi berbagai macam jenis yaitu selai, salad buah, pengisi bahan kue sesudah dimasak dengan gula, dan minuman musim panas dan dingin. Rosella mempunyai kegunaan yang baik untuk tubuh, rosella juga memiliki rasa yang asam dan juga bisa disebut *sour tea*.
5. Cranberry yang memiliki nama latinnya *Vaccinium Macrocarpon* merupakan tumbuhan yang berasal dari keluarga berry yang memiliki manfaat yang baik untuk tubuh. Buah ini ditemukan di bagian amerika serikat. Buah ini memiliki cara panen yang unik yaitu buah cranberry ini hanya dapat tumbuh di daerah rawa. Tanaman ini juga memiliki panjang sekitar 2 M yang tingginya berkisar 5 – 20 M tanaman ini juga memiliki bunga yang memiliki warna pink tua, dan buahnya yang belum matang masih berwarna putih dan akan berubah menjadi merah tua ketika matang. Buah ini selain dapat dinikmati juga dapat menjadi pewarna pakaian.
6. Raisin atau kismis merupakan anggur yang dikeringkan dan dapat langsung dimakan atau ditambahkan dalam masakan. Kismis memiliki kandungan gula yang tinggi, dan apabila disimpan terlalu lama maka gula tersebut akan mengkristal didalamnya. Kismis memiliki dua jenis yaitu kismis merah dan kismis hitam. Masing-masing kismis tersebut memiliki khasiatnya yang dapat dijadikan obat dan memiliki vitamin yang baik untuk kekebalan tubuh.

Berdasarkan bahan yang digunakan penulis ingin melakukan eksperimen lebih tentang teh hijau dan bahan herbal yang akan dipadukan untuk menjadi *Tisane*. Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan dan penjelasan mengenai teori pendukung, maka dari itu penulis ingin menjadikan judul penelitian eksperimen ini dengan judul **PEMBUATAN TISANE BERBAHAN DASAR TEH HIJAU DAN HERBAL.**

B. RUMUSAN MASALAH

Untuk mengemukakan proses pembuatan *Tisane*, maka dapat dijelaskan rumusan masalah dalam uji coba ini yaitu :

1. Bagaimana alat, bahan dan metode pembuatan Tisane berbahan teh hijau dan herbal ?
2. Bagaimana Penyajian, Penentuan, Perhitungan biaya modal dan harga jual ?
3. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap Tisane berbahan teh hijau dan herbal ?

C. TUJUAN PENELITIAN

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Sebagai syarat untuk kelulusan mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
2. Untuk mengetahui rasa dan aroma yang dihasilkan dari perpaduan teh hijau dan herbal jika dijadikan Tisane
3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap Tisane berbahan dasar teh hijau dan herbal.

D. MANFAAT PENELITIAN

- 1) Bagi peneliti
 - a) Menambah ilmu penulis mengenai industri teh.
 - b) Menambah pengalaman penulis dalam pembuatan teh.
- 2) Bagi masyarakat
 - a) memberikan informasi kepada masyarakat mengenai perpaduan bunga dapat dijadikan teh herbal.
 - b) Menambah wawasan tentang tisane dan dapat diolah menjadi suatu bisnis
- 3) Bagi Institusi
 - a) Mengimplementasikan ilmu yang sudah didapatkan dari institusi
 - b) Sebagai bisnis untuk peningkatan kompetensi lulusan program studi Manajemen Tata Hidangan

E. METODE PENELITIAN

1. Pengertian Eksperimen

Berdasarkan pendapat Sugiyono (2011: 72), penelitian eksperimen adalah suatu metode penelitian yang digunakan untuk mencari sebuah dampak perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan. Melalui eksperimen ini penulis diperlukan sepenuhnya terlibat pada eksperimen, melakukan eksperimen, menemukan informasi, mengumpulkan data, mengendalikan variabel, serta memecahkan masalah yang dihadapinya dengan konkret.

2. Teknik dan alat pengumpulan data

A. Teknik kuantitatif

Teknik penelitian yang diterapkan oleh penulis merupakan teknik Kuantitatif. Teknik kuantitatif artinya salah satu jenis penelitian yang spesifikasinya adalah sistematis, bersiklus dan terstruktur dengan jelas sejak awal. Berdasarkan pendapat Sugiyono (2013: 13), metode kuantitatif bisa diartikan menjadi metode penelitian yang berdasarkan filsafat positivisme, serta dipergunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu dengan mengambil sampel secara acak.

B. Alat pengumpulan data

Alat pengumpulan data adalah cara yang digunakan oleh penulis dalam mengumpulkan data penelitian. Pada mengumpulkan data ada berbagai banyak cara yaitu dengan studi pustaka, kuisioner, dan wawancara.

a) Studi pustaka

Pengumpulan informasi mengenai teori-teori objek yang diteliti. Informasi yang diperoleh bersumber dari buku, karya tulis, internet, dan lain-lain.

b) Kuisioner

Kuisioner artinya salah metode pengumpulan data yang diperoleh dengan cara melakukan serangkaian pertanyaan yang berhubungan dengan topik yang diberikan responden untuk mengetahui preferensi masyarakat.

c) Wawancara

Wawancara adalah suatu aktivitas yang bertujuan untuk menerima informasi dan saran yang dibutuhkan dari narasumber. Narasumber dalam penelitian berikut ini merupakan para ahli yang telah menekuni di bidang teh.

3. Populasi dan teknik penarikan sampel

Untuk mendukung pengisian kuisioner tersebut penulis menjadikan panelis sebagai responden. Panelis sendiri membagi dua kelompok diantara lain panelis terlatih dan panelis tidak terlatih.

A. Panelis terlatih (3 orang)

Panelis terlatih ini merupakan orang-orang yang terlatih dan memiliki pengalaman atau kemampuan dalam bidang yang hendak diujikan. Untuk panelis terlatih, penulis memilih seorang *owner*, *head bar* dan *barista* dari kedai-kedai yang menjual produk yang sama.

B. Panelis tidak terlatih (17 orang)

Panelis tidak terlatih ini merupakan masyarakat yang sering mengkonsumsi produk serupa dan dapat memberikan penilaian organoleptik, namun tidak memiliki pengalaman dan kemampuan secara formal tentang produk yang dapat diujikan. Panelis tidak terlatih dipilih *random* dimana mereka adalah konsumen yang sering mengkonsumsi teh.

F. PENEGASAN ISTILAH

1. Menurut ravikumar (2014) herbal tea merupakan campuran beberapa bahan yang dikombinasikan seperti daun kering, biji, bunga, buah dan tanaman lain yang memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh yang biasa disebut infusi/tisane. Perbedaan lain dari teh herbal dan teh biasa adalah tidak mengandung kafein yang tinggi dan memiliki kandungan herbal yang spesifik yang dapat memberikan efek kesehatan tertentu seperti relaksasi, penyembuhan dan lain-lain.
2. Menurut Hudlicky, Milos (1996) Redoks merupakan nama lain yang menyebutkan berubahnya bilangan oksidasi (keadaan oksidasi) atom-atom pada sebuah reaksi kimia. Hal ini bisa berupa proses redoks yang sederhana seperti oksidasi karbon yang membentuk karbon dioksida, atau reduksi karbon oleh hidrogen yang membentuk metana (CH₄), ataupun bisa berupa proses yang kompleks seperti oksidasi gula pada tubuh manusia melalui rentetan transfer elektron yang rumit.