

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh adalah jenis minuman yang dihasilkan dari pucuk daun teh dan sangat terkenal di kalangan orang yang percaya bahwa teh dapat menyegarkan dan menyehatkan tubuh selama tidak berlebihan. Terdapat empat jenis teh di Indonesia, antara lain teh oolong, teh hijau, teh hitam, dan teh putih. Pada umumnya minuman teh terbuat dari daun teh, namun minuman tersebut mengalami perkembangan dari waktu ke waktu karena dapat dibuat dari bahan yang lebih inovatif selain dari daun teh, yang saat ini dikenal dengan sebutan teh herbal.

Teh herbal adalah minuman dari olahan yang terbuat dari daun, bunga, batang, akar, kulit buah, maupun biji tanaman yang dapat dimanfaatkan sebagai obat serta bersifat mudah larut ketika ditambahkan air panas (Inti, 2008). Teh herbal juga bermanfaat bagi kesehatan yaitu dapat dikonsumsi sebagai antioksidan yang bekerja sebagai penghambat radikal bebas yaitu senyawa fenolik dan flavonoid (Komes dkk, 2009). Ada beberapa inovasi teh herbal di Indonesia antara lain teh yang terbuat dari daun sirsak, daun salam, daun kelor, bunga rosella, bunga mawar, teh dari bunga telang, bunga melati, dll.

Teh herbal dari bunga mawar termasuk ke dalam salah satu produk teh terbaik untuk pengembangan dalam produk teh herbal karena masih banyak bunga mawar di Indonesia yang belum dimanfaatkan secara maksimal, terlebih lagi banyak bunga mawar sortiran yang tidak terpakai alhasil menjadi layu. Hal ini disebabkan karena kelemahan bunga, seperti cepat layudan mudah rusak jika tidak segera dilanjutkan pengrajaannya, maka dari itu lebih baik memanfaatkan bunga mawar yang telah layu menjadikannya teh herbal yang dapat bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

Terdapat beberapa komponen kimia yang terkandung dalam bunga mawar diantaranya yaitu *tannin*, *flavonoid*, *pektin polifenol*, *geraniol*, *nerol*, *sitronelol*, *feniletalkohol*, *eugenol*, *terpen*, *karotenoid*, *vanillin*, *stearopten*, *asam genarik*, *farnesol*, serta berbagai vitamin seperti vitamin C, vitamin E, vitamin B, dan vitamin K. Namun, komponen utama bunga mawar adalah antioksidan dan vitamin C (Rukmana, 2005). Selain itu, bunga mawar juga mengandung antosianin dengan jenis malvidin dan sianidin-glikosida (Saati dkk, 2011).

Antioksidan secara biologis yaitu senyawa yang dapat melawan efek berbahaya dari radikal bebas dan oksidan. Sedangkan secara kimia senyawa antioksidan merupakan senyawa yang berperan sebagai pendoron elektron. Antioksidan bekerja menghambat aktivitas senyawa teroksidasi dengan cara mendonorkan elektron pada senyawa yang memiliki sifat pengoksidasi. (Winarti, 2010). Antioksidan dapat menurunkan stress oksidatif pada sel sehingga dapat digunakan sebagai anti inflamasi, untuk perawatan penyakit kanker, serta dapat bermanfaat bagi penderita penyakit jantung (Soni and Sosa, 2013). Yang termasuk ke dalam senyawa antioksidan yaitu vitamin C, vitamin E, β karoten, dan likopen (Sayuti dan Yenrina, 2015).

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah sediaan teh celup bunga mawar dapat digunakan sebagai sumber antioksidan?
2. Sediaan teh celup bunga mawar manakah yang memiliki aktivitas antioksidan sangat kuat?
3. Apakah suhu air penyeduhan dapat berpengaruh pada aktivitas antioksidan dalam teh?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk memanfaatkan bunga mawar sortiran dengan membuat inovasi sebagai teh celup serta mengetahui uji aktivitas antioksidan pada teh celup bunga mawar dan pengaruh perbedaan suhu air pada penyeduhan.

1.4 Hipotesis Penelitian

Sediaan teh celup bunga Mawar diduga dapat digunakan sebagai sumber antioksidan serta suhu air penyeduhan dapat berpengaruh pada aktivitas antioksidan dalam teh.

1.5 Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu : Februari 2022 – Juni 2022

Tempat : Laboratorium Biologi Farmasi Fakultas Farmasi Universitas Bhakti Kencana
Bandung, Jl. Soekarno Hatta No. 754, Kota Bandung.