

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Setelah air, teh merupakan salah satu minuman yang sangat populer (Damayanthi, 2008). Teh biasanya dibuat dari pucuk daun muda tanaman (*Camellia sinensis* L. Kuntze), namun teh juga dapat dibuat dari jenis daun lainnya, seperti daun alpukat, daun asam, daun selada, daun katuk dan daun kersen. Menurut Taylerson (2012), manfaat teh adalah sifat antioksidan dan antibakterinya.

Katuk merupakan ramuan yang kurang dimanfaatkan. Masyarakat cenderung hanya menggunakannya sebagai bahan makanan herbal dan pewarna makanan. Inovasi lain katuk yaitu dapat dibuat sebagai teh herbal. Hasil analisis fitokimia ekstrak daun katuk menunjukkan adanya alkaloid, karbohidrat, protein, asam amino, tanin dan senyawa fenolik, steroid, glikosida dan flavonoid. Penelitian Ajita (2013), juga menunjukkan bahwa daun katuk dapat berperan sebagai antioksidan karena adanya senyawa fenolik khususnya flavonoid. Menurut Azis (2006), kandungan makanan katuk per 100 gram kalori yaitu mengandung 59 kkal, protein 6,4 gr, lemak 1 gr, karbohidrat 9,9 gr, serat 1,5 gr, abu 1,7 gr, kalsium 233 mg, fosfor 98 mg, besi 3,5. mg, karoten 10.020 g, vitamin B dan C 164 mg dan air 81 g. Selain itu, daun katuk juga mengandung berbagai senyawa kimia, antara lain tanin (katekin), flavonoid dan saponin.

Daun katuk dapat dikonsumsi menjadi minum teh dengan menggunakan air hangat. Namun, antioksidan dan senyawa fenolik di dalamnya sangat sensitif terhadap suhu tinggi, sehingga perlu diolah dan disajikan dengan baik untuk mendapatkan antioksidan dan polifenol dalam jumlah besar yang baik untuk tubuh.

Antioksidan merupakan senyawa yang cukup penting untuk menjaga kesehatan tubuh karena berperan sebagai peredam radikal bebas yang terbentuk di dalam tubuh. Fungsi antioksidan yang digunakan dalam industri makanan untuk meminimalkan pembentukan proses oksidasi minyak dan lemak, meminimalkan pembentukan proses berbahaya dalam makanan dan memperpanjang umur bahan. Lipid peroksidase merupakan salah satu faktor yang berperan penting dalam

pembusukan yang terjadi selama penyimpanan dan pengolahan makanan (Raharjo, 2005).

Pengujian aktivitas antioksidan dan kandungan polifenol dimulai dengan pengeringan pada suhu yang berbeda, karena pengeringan pada suhu yang berbeda diduga mempengaruhi senyawa dalam sampel. (Dewi dkk., 2017), Semakin tinggi suhu pengeringan, semakin rendah kandungan senyawa seperti antioksidan, polifenol, senyawa volatil lainnya, serta nutrisi dan aditif. Namun, ketika menggunakan suhu optimal, antioksidan dan polifenol di dalamnya tetap tinggi.

Pengeringan merupakan suatu cara menghilangkan atau mengeluarkan sebagian kadar air yang terdapat pada suatu bahan dengan energi panas agar bahan tersebut tidak mudah rusak saat disimpan. *Oven-dried* adalah cara pengeringan daun teh menggunakan oven dimana antioksidan tertinggi pada teknik pengeringan *oven-dried* lama pengeringan 2 jam dengan aktivitas antioksidan sebesar 85,11%, sedangkan aktivitas antioksidan terendah pada teknik pengeringan *sun-dried* lama pengeringan 3 jam dengan aktivitas antioksidan sebesar 58.64% (Sari, 2015).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan pembatasan masalah diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini, sebagai berikut :

1. Bagaimana aktivitas antioksidan pada teh daun katuk?
2. Bagaimana kualitas organoleptik teh daun katuk dengan variasi suhu pengeringan?
3. Bagaimana aktivitas antioksidan pada teh daun katuk dengan varian suhu pengeringan menggunakan metode DPPH?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas, maka penelitian ini bertujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui aktivitas antioksidan pada daun katuk.
2. Untuk mengetahui hasil kualitas organoleptik teh daun katuk dengan variasi suhu pengeringan.

3. Untuk mengetahui aktivitas antioksidan pada teh daun katuk dengan varian suhu pengeringan menggunakan metode DPPH.

1.4 Manfaat Penelitian

Dengan dilaksanakan penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat, sebagai berikut :

1. Iptek
 - a) Mengembangkan pemanfaatan daun katuk yang belum optimal sebagai bahan baku pembuatan teh.
 - b) Memberikan inovasi baru sebagai alternatif bahan pembuatan teh berupa daun katuk dan dengan kandungan gizi berupa antioksidan yang cukup tinggi.
2. Masyarakat
 - a) Memberikan variasi pengolahan produk daun katuk agar memiliki nilai tambah dan digemari oleh masyarakat.
 - b) Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan daun katuk sebagai salah satu bahan baku pembuatan teh.
3. Peneliti
 - a) Memberikan pengalaman tentang pembuatan teh daun katuk dengan variasi suhu pengeringan.
 - b) Memberikan wawasan dan pengetahuan pada penelitian pembuatan teh daun katuk dengan variasi suhu pengeringan.
4. Peneliti selanjutnya

Studi literatur ini dapat dijadikan sebagai referensi bagi penelitian selanjutnya.