

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Ada tiga jenis teh yang dikonsumsi di dunia berdasarkan cara pengolahannya, yaitu 78% teh hitam (mengalami proses oksidasi enzimatis), 2% teh olong (mengalami proses semioksidasi enzimatis), dan 20% teh hijau (diolah tanpa melewati proses oksidasi enzimatis). Dengan tingginya minat masyarakat dalam mengkonsumsi minuman teh hitam, maka dalam penelitian ini digunakan teh hitam sebagai objek penelitian (Mukhtar dan Ahmad, 2000).

Proses pengolahan teh hitam lebih lama dibandingkan proses teh lainnya sehingga warnanya yang hitam atau gelap akibat fermentasi sempurna dari daun teh segar. Teh hitam merupakan jenis teh yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia memiliki sumber polifenol seperti Epigallocatechingallate(EGCG), Epigallocatechin(EGC), Epicatechingallat (ECG), dan Epicatechin (EC) yang memiliki kapasitas antioksidan dan merupakan komponen bioaktif yang memiliki manfaat dalam bidang kesehatan seperti antidiabetik, neuroprotective, antiviral, antimalaria, hepatoprotective, dan cardioprotective, mengurangi resiko penyakit jantung koroner, stroke dan kanker (Tuminah, 2004).

Berdasarkan hasil survey suprihatini et al.,(2005), atribut produk teh yang biasa digunakan sebagai alasan pembelian produk teh oleh masyarakat menunjukkan bahwa rasa merupakan atribut yang sangat penting (69%), kandungan gizi (59,50%) dan aroma (51,50%).

Pengembangan produk teh ke arah yang lebih praktis juga dilakukan sebagai upaya untuk meningkatkan kesukaan konsumen dalam mengkonsumsi teh dengan cara penyajian yang lebih praktis misalnya dalam bentuk teh bubuk dan teh celup.

Menurut Surjadi (2003), respon masyarakat terhadap teh celup meningkat 15%, kecenderungan ini terus berkembang seiring dengan keinginan konsumen akan sesuatu yang lebih mudah dan praktis. Namun penggunaan teh celup menghasilkan limbah yang sulit untuk didaur ulang serta adanya kandungan klorin didalam kantong teh celup yang fungsinya sebagai pemutih dan desinfektan kertas yang dapat membahayakan kesehatan (Suryaningrum et al., 2007).

Berdasarkan hal tersebut, maka dalam penelitian ini dilakukan pembuatan pelet salut ekstrak teh hitam. Namun metode yang sering digunakan memiliki kekurangan, yaitu harga alat yang relative mahal, dengan metode ekstrusi dan sferonisasi merupakan teknik sederhana serta alatnya dapat dimodifikasi. Metode ini dikombinasikan untuk menghasilkan pelet bentuk sferis dan membentuk ukuran yang diharapkan (El-mahdi, 2017).

Penerapan metode ekstrusi-sferonisasi sebagai teknik sederhana (ekstrusi, sferonisasi dan coater) bernilai ekonomis diharapkan dapat menjadikan inovasi penelitian yang memanfaatkan teknologi sederhana yang menghasilkan pelet secara efektif dan penggunaan penyalut ekstrak teh hitam disini diharapkan selain bermanfaat untuk kesehatan juga memberikan inovasi terhadap teknologi formulasi dibidang farmasi.

I.2 Rumusan Masalah

1. Apakah teknologi sederhana (ekstrusi, sferonisasi dan coater) dapat digunakan untuk menghasilkan produksi minuman pelet instan yang baik?
2. Apakah minuman pelet instan lebih disukai masyarakat dibandingkan dengan teh celup, teh osmolaritas dan teh bubuk?
3. Apakah ekstrak teh hitam dapat digunakan sebagai penyalut pada pelet?

I.3 Tujuan Penelitian

1. Melakukan proses pembuatan pelet dengan menggunakan teknologi sederhana (ekstrusi, sferonisasi dan coater).
2. Pembuatan minuman pelet instan menggunakan penyalut ekstrak teh hitam.

I.4 Manfaat Penelitian

Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan tentang teknologi formulasi pelet instan dari teh hitam dengan menggunakan teknologi sederhana ekstrusi-sferonisasi.

I.5 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian akan dilakukan pada bulan Februari-Mei 2019 di Laboratorium Fakultas Farmasi Universitas Bhakti Kencana Jl. Soekarno – Hatta No. 754 Bandung.