

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Teh merupakan minuman penyegar yang diperoleh dari pucuk muda daun tanaman teh (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) yang mengalami proses pengolahan tertentu. Teh merupakan salah satu hasil perkebunan di Indonesia yang banyak diekspor ke pasar internasional. Teh terbagi menjadi 4 (empat) jenis yaitu teh putih, teh hijau, teh oolong, dan teh hitam. Perbedaan jenis teh tersebut terdapat pada proses pengolahannya. Proses oksidasi enzimatik yang dilakukan akan menentukan jenis teh yang akan dihasilkan.

Teh hitam memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi. Antioksidan merupakan senyawa yang dapat menunda, memperlambat, dan mencegah proses oksidasi lipid. Karakter utama senyawa antioksidan adalah kemampuannya untuk menangkap radikal bebas yang berbahaya bagi tubuh. Senyawa antioksidan yang terkandung pada daun teh antara lain polifenol (katekin dan *theaflavin*), vitamin C, dan turunan pigmen klorofil (feofitin) dari daun teh. Teh hitam memiliki kandungan *theaflavin* paling tinggi. *Theaflavin* merupakan senyawa pembentuk warna, cita rasa, dan aroma pada teh hitam. Teh hitam memerlukan waktu penyeduhan selama 2-3 menit dengan suhu penyeduhan 80-90°C. Suhu penyeduhan penting diketahui untuk memperoleh kandungan antioksidan pada teh hitam.

Teh hitam sangat digemari oleh masyarakat, sehingga perkembangan produk teh hitam sangat pesat. Produk teh hitam yang terdapat di pasaran antara lain teh cair siap minum, teh hitam dalam kemasan dan teh celup. Teh celup merupakan produk olahan teh yang dikemas di dalam kemasan kantong (*bag*) yang terbuat dari *filter paper* (kantong kertas celup dari bahan *tissue* dan tahan panas) (Kirwan, 2005)

dan dapat disajikan secara cepat (instan). Teh celup yang ditemui dipasaran umumnya merupakan teh wangi yaitu teh hitam dengan penambahan bunga melati. Menurut Sari (2003), konsumen lebih menyukai teh celup dibanding teh seduh karena teh seduh membutuhkan waktu yang lama untuk menyeduhnya. Teh celup sebaiknya hanya digunakan satu kali untuk mendapatkan rasa terbaik. Teh celup jika digunakan berulang-ulang akan menghilangkan rasa dan manfaatnya.

Teh celup mulai dikembangkan dengan penambahan bahan lain yang memiliki nilai fungsional seperti kayu manis. Penambahan kayu manis pada teh celup dengan konsumsi secara bertahap bermanfaat untuk mengatur kadar gula serta mengurangi kadar kolesterol jahat atau LDL. Manfaat lain kayu manis adalah sebagai anti bakteri. Teh celup dengan penambahan kayu manis merupakan salah satu inovasi produk teh celup untuk meningkatkan nilai fungsional teh hitam. Teh celup kayu manis bermanfaat bagi kesehatan tubuh dan dapat dikonsumsi oleh kalangan usia yang luas, dari anak-anak hingga dewasa.

Prospek penjualan teh celup mulai meningkat dan digemari oleh seluruh kalangan. Penjualan teh celup yang tinggi, membuka peluang usaha untuk memproduksi teh celup dengan skala *home industry*. Pendirian *home industry* diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis, menciptakan lapangan kerja terutama bagi masyarakat sekitar serta memenuhi kebutuhan konsumen terhadap teh celup. *Home industry* teh celup kayu manis yang rencananya akan didirikan di Krian, Sidoarjo ini perlu dikaji kelayakannya dari segi teknis, maupun ekonomis.

1.2. Tujuan

Perencanaan *home industry* teh celup kayu manis dengan kapasitas produksi 100 kg/hari bertujuan untuk merencanakan dan mengevaluasi kelayakannya berdasarkan aspek teknis maupun ekonomis.