

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Teh (*Camelia sinensis*) adalah salah satu minuman tertua yang sangat disukai. Dalam sejarahnya, teh merupakan sebuah minuman berkelas yang dikonsumsi oleh keluarga kerajaan maupun bangsawan (Indarto, 2007). Pada tahun 1686 teh masuk ke Indonesia dan menjadi minuman favorit. Hal ini disebabkan teh memiliki khasiat yang tinggi, karena mengandung katekin yang berfungsi sebagai zat antikarsinogen (Burhani, 2010). Selain itu teh juga terdapat senyawa yang dapat mencegah kanker dan kolesterol yaitu glikosida mirisetin dan kuersetin. Teh termasuk dalam bahan penyegar karena memiliki senyawa kafein sebesar 1-4% didaunnya (Kartasapoetra, 1992).

Berdasarkan pengolahannya teh dibagi menjadi beberapa jenis, salah satunya teh hitam. Menurut Sujayanto (2008) teh hitam merupakan teh yang didapat dari hasil penggilingan yang daunnya terluka sehingga mengeluarkan getah. Getah tersebut akan terfermentasi menjadi senyawa flavin dan tearubigin. Jenis teh hitam merupakan jenis teh yang sangat sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia.

Teh hitam umumnya dikonsumsi dengan cara menambahkan gula sebagai pemanis. Konsumsi teh di Indonesia mencapai 20,3% di tahun 2006 berdasarkan *International Tea Consumption*. Banyaknya gula yang ditambahkan pada pembuatan minuman teh tergantung selera sehingga hasilnya sangat bervariasi. Konsumsi gula yang berlebihan dapat mengakibatkan penyakit, yaitu diabetes melitus (DM). DM merupakan penyakit yang timbul akibat kurangnya insulin untuk menyerap glukosa dalam darah ataupun kadar glukosa darah yang ada terlalu banyak (Soedondo dkk., 2009). Substitusi gula sebagai pemanis telah banyak dilakukan, salah satunya dengan stevia.

Stevia (Stevia rebaudiana bertonii M) adalah tumbuhan yang dapat digunakan sebagai bahan pemanis alami non kalori yang berasal dari Paraguay dan Brazil (Genus, 2003). *Stevia* memiliki rasa manis 200 hingga 300 kali lipat dibanding dengan sukrosa dan lebih stabil pada suhu tinggi (Figlewicz dkk, 2009). Penggantian gula batu dengan *stevia* diduga akan mempengaruhi organoleptik (adanya rasa pahit untuk *after taste* minuman teh) maupun sifat fisikokimia dari minuman teh itu sendiri. *Stevia* sendiri menurut Donna (2000) memiliki aktivitas antioksidan, sehingga diharapkan adanya kinerja sinergis antara antioksidan dari teh dan *stevia* dalam minuman teh. Oleh sebab itu diperlukan uji organoleptik dan fisikokimia pada minuman teh dengan pemanis *stevia*.

Uji pendahuluan yang dilakukan adalah uji *Threshold*. Uji ini dilakukan dengan menambahkan 0,5% (b/v) teh hitam dengan 0,07%, 0,15%, 0,23%, 0,31%, 0,39% (b/v) bubuk daun *stevia*. Hasil uji tersebut diperoleh *absolute threshold* pada konsentrasi 0,13%. Penambahan bubuk daun *stevia* diambil 1 tingkat dibawah *absolute threshold* yaitu 0,05% untuk pengambilan konsentrasi yang paling rendah, sedangkan yang paling tinggi adalah 0,37%, sehingga diperoleh 6 taraf perlakuan: 0,00%, 0,05%, 0,13%, 0,21%, 0,29%, 0,37% (b/v). Hingga saat ini belum diketahui pengaruh keenam konsentrasi *stevia* yang akan digunakan terhadap perubahan sifat fisikokimia dan organoleptik pada minuman teh hitam sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah pengaruh penambahan bubuk daun *Stevia rebaudiana bertonii M* pada berbagai konsentrasi terhadap perubahan sifat fisikokimia maupun organoleptik minuman teh hitam *stevia*?
2. Berapakah konsentrasi bubuk daun *Stevia rebaudiana bertonii M* yang dapat diterima secara organoleptik?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk daun stevia pada berbagai konsentrasi terhadap perubahan sifat fisikokimia dan organoleptik minuman teh hitam stevia.
2. Untuk mengetahui berapa konsentrasi bubuk daun *Stevia rebaudiana bertonii M* yang paling tepat diterima secara organoleptik.