

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### 1.1. Latar Belakang

Tanaman teh merupakan salah satu tanaman subtropis yang dikenal oleh masyarakat luas. Teh telah dikenal sejak dulu sebagai salah satu minuman alami yang menyehatkan. Teh memiliki banyak manfaat kesehatan seperti menyehatkan jantung, melancarkan aliran darah, serta mengurangi risiko kanker karena kandungan antioksidannya. Konsumsi teh Indonesia masih menempati peringkat 46 di dunia, hanya mencapai sekitar 210 gram per kapita. Hal ini sangat disayangkan, karena Indonesia termasuk ke dalam peringkat tujuh besar penghasil teh terbanyak di dunia, sekitar 136.481 ton per tahun (Dewan Teh Indonesia, 2012).

Berdasarkan pengolahannya, teh diklasifikasikan ke dalam beberapa jenis seperti teh oolong, teh putih, teh hitam, dan teh hijau. Bila dibandingkan dengan jenis teh lainnya, teh hijau memiliki jumlah antioksidan yang paling tinggi, sehingga mampu berperan sebagai penangkal radikal bebas dimana sangat baik untuk menurunkan risiko kanker, dan masih banyak manfaat lainnya yang didapatkan dari mengonsumsi teh hijau. Hal inilah yang menyebabkan teh hijau banyak dicari oleh konsumen.

Di era modern saat ini, inovasi mengenai teh hijau maupun teh jenis lainnya baik dari kemasan dan cara mengonsumsinya sudah berkembang pesat. Saat ini, teh hijau bukan hanya diseduh saja, sudah berkembang menjadi produk-produk seperti teh hijau celup, bubuk teh hijau, teh saring, maupun minuman teh hijau dalam kemasan botol plastik yang lebih efektif dan efisien.

Saat ini konsumsi teh di masyarakat sudah mulai berkembang. Pada umumnya, minuman teh dikonsumsi dengan adanya penambahan pemanis seperti gula pasir. Tujuan penambahan gula pada minuman teh adalah untuk memberikan rasa manis sehingga diharapkan dapat meningkatkan penerimaan konsumen terhadap minuman teh tersebut. Namun konsumsi gula yang tinggi perlu mendapatkan perhatian karena sangat rentan dengan penyakit degeneratif seperti Diabetes Mellitus. Diabetes mellitus merupakan suatu penyakit yang ditandai oleh kenaikan kadar gula darah (hyperglikemia) kronik yang dapat menyerang banyak orang di semua lapisan masyarakat (Hasnah, 2009).

Stevia merupakan bahan pemanis non tebu dengan kelebihan tingkat kemanisan 200 – 300 kali dari gula tebu dan diperoleh dengan mengekstrak daun stevia (Maudy dkk., 1992). Stevia dan steviosida telah diaplikasikan sebagai pengganti sukrosa, untuk perawatan dan pengobatan bagi penderita diabetes mellitus, obesitas, hipertensi, dan pencegahan karies (Jaroslav *et al.*, 2006).

Perpaduan antara teh hijau dan daun stevia diharapkan mampu menggantikan minuman teh dengan gula sukrosa khususnya bagi penderita diabetes dan obesitas. Masyarakat sudah terbiasa mengonsumsi teh hijau dengan gula sukrosa, sehingga sangat dimungkinkan penerimaan konsumen terhadap perpaduan teh hijau dan stevia menurun. Penerimaan konsumen terhadap suatu produk sangat dipengaruhi oleh sifat fisikokimia dan organoleptiknya. Oleh karena itu, dalam meningkatkan penerimaan konsumen terhadap minuman teh hijau stevia, perlu diketahui dan dipahami sifat-sifat tersebut.

Teh hijau dan pemanis alami stevia yang digunakan berbentuk daun kering. Produk dengan kadar air rendah (kering) dipilih karena memiliki umur simpan yang lebih panjang. Penambahan daun stevia sebagai pemanis alami dalam pembuatan produk minuman teh hijau dapat

mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptiknya. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengujian fisikokimia dan organoleptik minuman teh hijau dengan penambahan pemanis stevia. Uji pendahuluan penambahan daun stevia dilakukan dengan uji *threshold* dimana 0,5% (b/v) teh hijau ditambahkan dengan 0,07%, 0,15%, 0,23%, 0,31%, 0,39% (b/v) daun stevia. Uji pendahuluan ini menunjukkan bahwa *absolute threshold* (konsentrasi terendah stevia dalam minuman teh dapat dideteksi rasa manis oleh 50% panelis) pada konsentrasi 0,13% (b/v). Tingkat konsentrasi penambahan daun stevia dimulai dari tingkat konsentrasi terendah yaitu 0% (b/v) dan penambahan terbanyak di bawah 0,39% yaitu 0,37% (b/v). Oleh karena itu didapatkan enam taraf perlakuan yaitu 0%, 0,05%, 0,13%, 0,21%, 0,29%, 0,37% (b/v) yang selanjutnya diuji pengaruhnya terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik.

## 1.2. Rumusan Masalah

- 1) Bagaimana pengaruh penambahan daun stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni M) terhadap sifat fisikokimia dan sifat organoleptik pada minuman teh hijau?
- 2) Berapakah penambahan konsentrasi daun stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni M) yang paling tepat pada minuman teh hijau untuk mendapatkan tingkat penerimaan tertinggi?

## 1.3. Tujuan Penelitian

- 1) Mengetahui pengaruh penambahan daun stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni M) terhadap sifat fisikokimia dan sifat organoleptik pada minuman teh hijau
- 2) Mengetahui penambahan konsentrasi daun stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni M) yang paling tepat pada minuman teh hijau untuk mendapatkan tingkat penerimaan tertinggi