

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Masyarakat memiliki kebiasaan meminum teh setiap harinya. Berbagai kalangan usia menggemari minuman teh dengan tujuan konsumsi yang berbeda-beda, antara lain untuk kesehatan, untuk menurunkan berat badan, atau untuk sekedar menambah kesegaran. Berdasarkan untuk kemasannya, teh dibedakan menjadi beberapa jenis antara lain teh celup dan teh seduh. (Maulana, 2016).

Sebagai masyarakat yang selalu mengikuti perkembangan zaman dan teknologi, konsumen lebih memilih sesuatu yang mudah dan praktis begitu pula dengan pola konsumsi teh. Sekarang ini banyak sekali kita jumpai industri pengolahan teh dengan menghasilkan berbagai macam produk akhir seperti halnya teh kering (seduh), ataupun teh dalam kemasan botol yang mana kesemuanya dapat memberikan kemudahan bagi kita untuk minum teh secara praktis. (Sari, 2003).

Teh merupakan salah satu minuman yang banyak disukai dan dikonsumsi oleh masyarakat. Minuman teh banyak sekali dikonsumsi masyarakat karena memiliki sifat yang menyegarkan, serta memiliki khasiat bagi tubuh. Minuman teh dikenal terbuat dari pucuk daun muda pada tanaman teh yang memiliki kandungan senyawa kimia aktif yang berguna untuk kesehatan tubuh sebagai antimikroba dan antioksidan alami (Taylerson, 2011).

Antioksidan merupakan senyawa kimia yang mampu membantu tubuh untuk menangkal dan mengurangi dampak negatif dari radikal bebas, sehingga kerusakan sel-sel tubuh akan dihambat (Winarsi, 2007).

Teh herbal merupakan minuman yang mengandung herbal berkhasiat untuk kesehatan. Teh herbal terbuat dari bagian selain tanaman daun seperti bunga, biji, daun atau akar dari beragam tanaman. Salah satu inovasi bahan dasar teh herbal adalah daun pandan (Yamin, 2017).

Daun pandan merupakan tanaman yang kurang dimanfaatkan secara maksimal. Pemanfaatan daun pandan oleh masyarakat, cenderung hanya digunakan sebagai bahan tambahan untuk perasa atau pewarna dalam makanan. Padahal tanaman daun pandan dapat dibuat inovasi yang lain seperti teh herbal.

Menurut hasil penelitian (Prameswari dan Widjanarko 2014; Khasemzadeh and Jaafar, 2013; Muhandi dkk., 2007), menunjukkan bahwa daun pandan digunakan sebagai bahan tambahan makanan, umumnya sebagai bahan pewarna hijau dan pemberi aroma khas dari pandan wangi. Selain kegunaan tersebut, pandan wangi juga dilaporkan memiliki manfaat mencegah penyakit jantung, mengontrol gula darah, meredakan nyeri sendi, obat sakit kepala, mengatasi batu ginjal, dan mengobati luka bakar.

Tanaman daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) atau biasa disebut pandan adalah jenis tanaman monokotil dari family *pandanaceae*. Tumbuhan ini dalam beberapa bahasa dikenal sebagai pandan rempe, pandan wangi (jawa), seuku bangu, pandan jau, pandan bebau, pandan rempai (Sumatra), ponding, ponda, pondago (Sulawesi), kelamoni, haomoni, kekermoni, ormon, foni, pondak, pondaki, pudaka (Maluku), pandan arum (Bali), bonak (Nusa tenggara) (Rohmawati, 1995).

Tanaman daun pandan juga memiliki beberapa keunggulan yaitu mempunyai tekstur rasa yang halus sehingga dapat dicampurkan dengan konsentrasi yang tinggi pada produk makanan dan masyarakat perlu menyadari akan pentingnya penggunaan bahan pewarna alami yang lebih mendukung untuk kesehatan manusia. Daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dapat dikenali dari daunnya yang terdapat duri pada tepi dan sepanjang tulang daun utama, duri tepi daun kaku dan tajam, duri berwarna kuning pucat (Rahaya et al, 2008).

Warga pedesaan biasa mengolah daun pandan menjadi campuran bahan masakan dan minuman. Daun pandan juga dapat dikonsumsi sebagai teh herbal dan suplemen. Dalam 100 gram daun pandan, terkandung variasi nutrisi, seperti 81,74 air, 1,25 abu, 10,92 karbohidrat, 3,15 protein, dan 0,59 lemak. (Dalimartha, 2002).

Daun pandan juga banyak mengandung vitamin A, vitamin C, dan beta karoten yang memiliki sifat antioksidan. (Sashidaran dkk., 1997).

Observasi yang saya lakukan di Desa Kedungrawan Sidoarjo ada sekitar 6 orang ibu rumah tangga yang kesusahan dalam mengolah daun pandan. Daun pandan ini berkhasiat untuk menurunkan diabetes. Namun beberapa orang yang saya temui pada saat observasi adanya perihalan mengenai kurangnya pengetahuan ataupun sosialisasi mengenai pemanfaatan daun pandan. Daun pandan ini sendiri sangat monoton dari segi pengolahannya. Maka dari itu hanya beberapa orang saja yang

memanfaatkan daun pandan termasuk ibu rumah tangga penderita diabetes dan beberapa orang yang memerlukannya.

Observasi yang telah di paparkan oleh peneliti pada dasarnya daun pandan ini sangat dibutuhkan oleh penderita diabetes dan beberapa orang yang memerlukannya. Namun kurangnya pengetahuan dan sosialisasi mengenai pemanfaatan daun pandan ini sangat minim, dan beberapa orang mengolahnya dengan sangat monoton. Maka dari itu, dengan informasi yang didapatkan oleh peneliti maka peneliti akan membuat inovasi untuk pengolahan daun pandan dan peneliti ingin mengambil judul “Hasil Uji Organoleptik Teh Daun Pandan Sebagai Teh Herbal Di Sidoarjo.”

## **B. Batasan Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

Bagaimana hasil uji organoleptik teh daun pandan sebagai teh herbal di sidoarjo?

## **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

Hasil uji organoleptik teh daun pandan sebagai teh herbal di sidoarjo dengan komposisi 2 gr, 5 gr, dan 8 gr.

## **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas dapat disimpulkan bahwa tujuan penelitian ini yaitu, apakah teh herbal daun pandan ini bagus dan mampu diterima dikalangan masyarakat maupun dikonsumsi secara terus-menerus.

Mendeskripsikan hasil uji organoleptik teh daun pandan sebagai teh herbal di sidoarjo dengan komposisi 2 gr, 5 gr, dan 8 gr.

## **E. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Meminformasikan pengetahuan yang bermanfaat pada masyarakat tentang bagaimana cara mengolah daun pandan menjadi teh herbal di sidoarjo

2. Menginformasikan pengolahan teh daun pandan dengan bahan baku daun pandan sehingga dapat memanfaatkan dan meningkatkan daya konsumsi dengan mengolahnya menjadi teh herbal