

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Indonesia adalah Negara dengan mempunyai potensi kesuburan, kaya akan sumber daya alam yang sangat melimpah salah satunya tanaman herbal atau obat. Banyaknya masyarakat yang masih kurang kesadarannya terhadap olahan bahan pangan makanan dan minuman yang sehat. Bahan pangan makanan dan minuman bukan hanya pada kandungan gizi dan kelezatannya saja tetapi pengaruh terhadap kesehatan tubuh juga. Suatu bahan pangan makanan dan minuman dapat juga bersifat pangan fungsional. (Goldberg, 1994).

Minuman fungsional yang sehat bagi kesehatan tubuh adalah teh herbal memberikan rasa yang segar, mempunyai rasa dan aroma yang khas. Teh dapat disajikan dan teh memiliki khasiat bagi tubuh karena mengandung berbagai senyawa kimia (Ajisaka, 2012).

Teh herbal adalah teh yang bukan berasal dari daun teh melainkan dari tanaman herbal yang memiliki khasiat bagi kesehatan tubuh. Bahan yang digunakan dalam pembuatan teh herbal adalah kulit, bunga, biji dan akar dari berbagai tanaman herbal (Ajisaka, 2012), manfaat dan khasiat teh herbal berbeda-beda tergantung dari bahan baku yang digunakan (Sunyoto, 2018).

Tanaman herbal sebenarnya dapat diolah menjadi herbal kering yang bisa menjadi minuman teh herbal pada dasarnya proses pengolahan semua jenis tanaman teh herbal hampir sama dengan karakteristik bahan segar. Teh herbal dari

bunga rosella dengan penambahan jeruk nipis, dan jahe merah diharapkan dapat memberkaya vitamin C pada teh herbal.

Bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan tubuh karena bunga rosella memiliki kandungan vitamin, mineral, dan komponen bioaktif seperti asam organik, phytosterol dan polifenol serta memiliki kandungan penting yaitu yang berperan sebagai antioksidan pada kelopak bunga rosella pigmen antosianin yang memberikan warna merah (Dwiyanti dan Hati 2014).

Jeruk nipis merupakan sumber serat dan vitamin C yang sangat baik untuk kesehatan tubuh, memiliki aroma yang sangat kuat serta cita rasa yang khas dan mempunyai sifat kimia seperti kadar gula, PH yang sangat rendah dan rasa asam buah jeruk nipis yang sangat tinggi (Ermawati, 2008).

Jahe merah zingiberene merupakan senyawa aktif yang bersifat sebagai antimikroba. Adapun senyawa turunan dari fenol, seperti gingerol, shogaol, dan resin merupakan penyusun utama dari oleoresin jahe merah (Putri, 2014).

Penambahan jeruk nipis dan jahe merah karena jeruk nipis memiliki vitamin C lebih tinggi dibandingkan bunga rosella, sedangkan jahe merah memiliki zat zingiberene yang baik untuk kesehatan tubuh. Jeruk nipis dan jahe merah dapat dimanfaatkan sebagai tambahan pembuatan teh herbal dari bunga rosella. Hal ini agar dapat diketahui kandungan dan penerimaan terhadap produk ini. Penelitian ini akan mencoba mengetahui hal tersebut.

1.1. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian karakteristik kimia dan organoleptik teh herbal dari bunga rosella dengan penambahan jeruk nipis dan jahe merah ini yaitu:

1. Bagaimana pengaruh Perlakuan teh herbal dari bunga rosella dengan penambahan jeruk nipis dan jahe merah.
2. Perlakuan terbaik yang dihasilkan teh herbal dari bunga rosella dengan penambahan jeruk nipis dan jahe merah terhadap kimia dan organoleptik ?

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini terbagi menjadi dua yaitu :

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini yaitu : teh herbal dari bunga rosella dengan penambahan jeruk nipis dan jahe merah, sebagai minuman teh yang dapat memberkaya vitamin C pada teh herbal dan dapat menjaga kesehatan tubuh.

1.3.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini yaitu :

1. Mengetahui pengaruh perlakuan teh herbal dari bunga rosella dengan penambahan jeruk nipis dan jahe merah.
2. Mengetahui perlakuan terbaik teh herbal dari bunga rosella dengan penambahan jeruk nipis dan jahe merah.

1.3. Manfaat

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menghasilkan produk olahan alternatif dari bunga rosella, jeruk nipis dan jahe

2. Memberikan nilai ekonomis pada bunga rosella, jeruk nipis dan jahe merah
3. Memanfaatkan sumber daya alam Maluku Utara