

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan salah satu jenis tanaman di perkebunan Indonesia yang dapat dibudidayakan dengan baik sehingga membuat Indonesia menjadi salah satu negara penghasil Teh terbesar di dunia. Teh merupakan minuman yang paling banyak dikonsumsi di dunia setelah air dan berdasarkan cara pengolahannya digolongkan menjadi beberapa jenis diantaranya Teh Hijau, Putih, Hitam, Oolong, dan sebagainya. Proses pengolahan jika tahapan yang dilalui tergolong minim maka dapat menyebabkan kandungan Polifenol dengan kadar yang lebih tinggi. Polifenol merupakan salah satu komponen kimia yang memiliki aktivitas antioksidan karena menyalurkan elektron pada radikal bebas.¹

Antioksidan memiliki kemampuan untuk menginaktivasi berkembangnya reaksi oksidasi namun merupakan senyawa pemberi elektron atau reduktan yang mempunyai berat dari molekul yang kecil.² Beberapa hasil studi menyampaikan bahwa kandungan yang terdapat dalam Teh memiliki banyak manfaat ketika dikonsumsi, khususnya pada kandungan antioksidan dengan kadar yang tinggi. Banyak hal terutama dalam konteks manfaat daripada Teh yang memberikan efek melindungi dari beberapa penyakit seperti halnya diabetes dan obesitas yang menyebabkan konsumsi Teh memiliki popularitas yang tinggi di luar dari faktor sosial budaya daripadanya. Perlindungan

seperti ini kemungkinan besar disebabkan oleh berbagai macam senyawa bioaktif yang terkandung didalam teh.³

Komposisi secara umum Teh meliputi Polifenol, Alkaloid, Asam Amino, Karbohidrat, Protein, Klorofil, Senyawa Polatil, Mineral, dan Senyawa lain yang tidak teridentifikasi. Flavonoid dan Polifenol telah menunjukkan berbagai macam manfaat dalam kesehatan diantaranya mencegah kanker, obesitas, DM tipe 2, gejala depresi dan penyakit lainnya. Teh lebih lanjut memiliki peningkatan antioksidan, antimikroba, stimulator kekebalan, pelindung saraf dan aktivitas mineralisasi tulang. Efek yang menguntungkan ini dapat dikaitkan dengan adanya aktivitas antioksidan yang dimiliki salah senyawa dalam Teh yaitu Polifenol.⁴

Pada umumnya proses pengolahan pada daun Teh meliputi metode pelayuan serta banyaknya proses pengeringan yang dilakukan pada daun Teh yang akan diolah dan termasuk proses penggulungan. Proses pengeringan pada beberapa jenis daun Teh prosesnya dalam waktu yang cukup lama melibatkan panas matahari secara langsung.⁵

Dalam mengkonsumsi minuman Teh waktu dalam proses penyeduhan yang digunakan merupakan faktor penting untuk dapat mengekstraksi senyawa penting dalam Teh. Senyawa yang dapat diekstraksi memiliki hubungan dengan kesehatan dan kadar yang dimilikinya akan bergantung pada metode bagaimana Teh tersebut dipersiapkan untuk dikonsumsi.⁶

Dengan banyaknya manfaat yang terkandung dalam Teh, khususnya pada kandungan antioksidan yang dimilikinya menyebabkan perlu adanya penelitian yang dilakukan tentang pengaruh pengolahan, waktu panen dan suhu air seduhan Teh dari

ekstrak Teh dengan jenis yang dibatasi mencakup Teh Hitam, Hijau dan Oolong dengan cara melakukan *review* dari beberapa penelitian yang sudah ada.

1.2 Tujuan Skripsi

Skripsi ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pengolahan, waktu panen dan suhu air seduhan terhadap aktivitas antioksidan dari berjenis Teh Hijau, Oolong dan Hitam.

1.3 Luaran Skripsi

Skripsi ini dengan judul “*review* artikel: pengaruh pengolahan, waktu panen dan suhu air seduhan Teh Hijau, Oolong dan Hitam terhadap aktivitas antioksidan”. Telah dilakukan submit di Jurnal farmasyifa yang terakreditasi SINTA 4.