

PENDAHULUAN

Teh merupakan salah satu dari jenis produk minuman yang dikenal dan digemari oleh masyarakat Indonesia. Bagi konsumen teh komoditas ini dianggap mempunyai keunggulan komparatif karena memiliki beberapa kelebihan diantaranya cita rasa dan aroma yang khas tidak menimbulkan efek negatif bila diminum dan memberikan kesegaran setelah meminumnya. Selain itu berkhasiat untuk menurunkan berat badan, memberikan daya awet muda serta mampu mencegah dan menyembuhkan beberapa penyakit.(1)

Sekitar 76%-78% dari teh yang diproduksi dan dikonsumsi di dunia adalah teh hitam, 20-22% adalah teh hijau, dan kurang dari 2% adalah teh oolong. Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni M.) sangat potensial dikembangkan sebagai bahan baku gula (pemanis) alami, pendamping gula tebu dan pengganti gula sintetis. Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni M.) sangat potensial dikembangkan sebagai bahan baku gula (pemanis) alami, pendamping gula tebu dan pengganti gula sintetis. Daun stevia mengandung senyawa *glikosida diterpen* dengan tingkat kemanisan 200-300 kali gula tebu tetapi kalori yang sangat rendah.(2) Salah satu usaha yang dilakukan para produsen untuk meningkatkan konsumsi teh di Indonesia adalah menawarkan produk olahan teh yang langsung dapat dikonsumsi oleh masyarakat. Produk olahan teh adalah produk hasil pengolahan lanjutan dari teh kering yang dapat langsung dikonsumsi oleh konsumen. Sebelumnya produk olahan teh yang dihasilkan produsen berbentuk teh bubuk. Pada awal tahun '80-an diperkenalkan produk teh celup kepada masyarakat Indonesia. Produk ini

mendapat sambutan sangat baik, yang ditunjukkan dengan peningkatan pesat konsumsi teh celup dalam negeri. (1)

Berdasarkan uraian tersebut teh celup campuran teh hitam (*Camelia sinensis* (L.) Kuntze)-stevia (*Stevia rebaudiana* Bertonii M.) memiliki potensi sebagai minuman kesehatan terkait antioksidan yang terkandung dari kedua bahan utama teh celup dan mengetahui kandungan fenol total yang bertanggung jawab sebagai senyawa antioksidan. Sehingga peneliti tertarik untuk mengkaji aktivitas antioksidan dan penetapan fenol total pada teh celup campuran teh hitam (*Camelia sinensis* (L.) Kuntze)-stevia (*Stevia rebaudiana* Bertonii M.) terpilih.

Adapun tujuan penelitian ini adalah menentukan proporsi daun stevia yang tepat untuk tingkat kemanisan yang sesuai dengan daya terima, menentukan grade teh hitam yang tepat untuk membuat teh celup campuran teh hitam (*Camelia sinensis* (L.) Kuntze)-stevia (*Stevia rebaudiana* Bertonii M.) yang sesuai dengan daya terima dan mengetahui aktivitas antioksidan dan kadar fenol total pada teh celup campuran teh hitam (*Camelia sinensis* (L.) Kuntze)-stevia (*Stevia rebaudiana* Bertonii M.) terpilih.