

PENDAHULUAN

Teh merupakan salah satu minuman populer yang paling banyak dikonsumsi di dunia yang terbuat dari *Camelia sinensis*. Berdasarkan kebiasaan masyarakat di Indonesia yang menyeduh teh dalam keadaan hangat atau dengan air panas yang berasal dari pemanas dispenser dengan suhu 70°C atau pun air yang mendidih dengan suhu 100°C. Teh memiliki manfaat diantaranya dalam pencegahan dan pengobatan penyakit karena bersifat antibakteri dan antioksidan⁽¹⁾.

Selain manfaat teh, terdapat pula zat dalam teh yang berakibat kurang baik untuk tubuh bila digunakan secara berlebihan. Zat tersebut adalah kafein, kafein bila digunakan dengan tidak berlebihan memiliki efek farmakologis yang bermanfaat secara klinis, seperti menstimulasi susunan syaraf pusat, relaksasi otot polos terutama otot polos bronkus dan stimulasi otot jantung⁽²⁾.

Berdasarkan efek farmakologis tersebut, kafein ditambahkan dalam jumlah tertentu ke minuman. Namun efek berlebihan (*over dosis*) mengkonsumsi kafein dapat menyebabkan gugup, tremor, insomnia, hipertensi, mual dan kejang⁽²⁾.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan menganalisis kadar kafein yang terkandung di dalam teh hitam berdasarkan variasi waktu perebusan.

Adapun permasalahan yang diteliti dari teh hitam yaitu bagaimana pengaruh waktu perebusan terhadap kadar kafein dari teh hitam.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar kafein pada teh hitam dan juga untuk melihat ada atau tidaknya pengaruh perebusan terhadap kadar kafein.

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat kepada pembaca bahkan kepada masyarakat luas mengenai kandungan kafein yang terdapat pada teh hitam.