PENDAHULUAN

Teh sebagai bahan minuman, dibuat dari pucuk muda daun teh yang telah mengalami proses pengolahan tertentu. Teh mempunyai karakter mutu dan aktivitas biologis yang sangat potensial. Manfaat dari minuman teh adalah memberi rasa segar, dapat memulihkan kesehatan badan dan terbukti tidak menimbulkan dampak negatif. Khasiat yang dimiliki oleh minuman teh tersebut berasal dari kandungan senyawa kimia yang terdapat dalam daun teh⁽¹⁾. Berdasarkan proses pengolahannya teh dibedakan menjadi teh tanpa fermentasi (teh putih dan teh hijau), teh semi fermentasi (teh oolong) dan teh full fermentasi (teh hitam). Teh apapun jenisnya berasal dari tanaman yang sama yaitu *Camellia sinensis*⁽²⁾.

Pada saat ini teh telah diolah, tidak hanya dalam bentuk serbuk yang harus disaring terlebih dahulu sebelum diminum. Teh sekarang dikemas dalam bentuk kantong yang dinamakan teh celup. Teh hijau dan teh hitam dalam bentuk sediaan teh celup sangat banyak beredar di pasaran. Berbagai produk teh baik jenis teh hijau, hitam maupun teh wangi telah diproduksi. Bentuk sediaan teh ini juga berbagai macam, dari bentuk teh padat untuk diseduh, teh celup, hingga teh yang dikemas dalam botol. Saat ini, bentuk sediaan teh yang digemari masyarakat adalah teh celup, karena praktis penyiapannya⁽³⁾.

Teh hijau adalah teh kering hasil pengolahan pucuk dan daun muda tanaman teh (*Camellia sinensis* (L). O Kuntzae) melalui proses pelayuan tanpa melalui proses oksidasi enzimatis, melalui proses penggulungan dan atau penggilingan, pengeringan, sortasi dan grading sehingga aman bagi konsumen⁽⁴⁾. Konsumsi teh

hijau secara teratur dapat meningkatkan sistem pertahanan dan memperbaiki fungsi organ tubuh. Hal ini disebabkan teh hijau mengandung polifenol dalam jumlah yang tinggi. Bukti penelitian melaporkan bahwa kandungan polifenol pada daun teh hijau lebih tinggi dibanding teh hitam. Persentase kandungan polifenol pada daun teh hijau sebanyak 30-40%, sedangkan persentase kandungan polifenol pada daun teh hitam sebanyak 3-10%⁽⁵⁾.

Salah satu jenis polifenol penting adalah flavonoid. Flavonoid terdiri dari berbagai jenis, seperti flavonol, flavon, isoflavon, antosianin dan katekin. Sebagai bahan bioaktif, antosianin dan katekin berfungsi menangkap radikal bebas sehingga dapat menghambat terjadinya kerusakan pada membran sel. Mekanisme ini lebih efektif dibandingkan vitamin C dan E⁽⁵⁾.

Flavonoid sebagai antioksidan dapat menghambat pertumbuhan sel kanker, mampu memperkuat dinding sel darah dan mengatur permeabilitasnya, mengurangi terjadinya proses atherosklerosis di pembuluh darah yang selanjutnya akan mengurangi risiko kematian akibat penyakit jantung koroner⁽⁶⁾.

Kandungan senyawa kimia pada daun teh serta perubahan-perubahan yang terjadi pada senyawa kimia selama pengolahan sangat penting diketahui, sehingga dapat menghasilkan produk teh yang bercita rasa dan beraroma serta berkhasiat tinggi⁽¹⁾. Oleh karena itu, dalam penelitian ini daun teh dengan produk teh hijau diduga memiliki kandungan fenol dan flavonoid yang berbeda-beda sehingga peneliti ingin mengetahui apakah terdapat perbedaan kadar fenol total dan flavonoid total pada teh hijau celup yang beredar di pasaran.

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan kadar fenol total dan flavonoid total pada beberapa teh hijau celup yang beredar di pasaran.

Dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik bagi peneliti sendiri untuk menambah wawasan atau bagi masyarakat agar dapat memanfaatkan teh hijau sebagai penunjang pengobatan karena teh hijau memiliki berbagai khasiat

