

## PENDAHULUAN

Teh (*Camellia sinensis*. L) merupakan minuman yang paling banyak diminati di dunia, berada di urutan kedua setelah air. Bagian dari tanaman teh yang digunakan adalah daunnya untuk diproses sedemikian rupa, baik dalam skala industri rumah tangga ataupun skala industri besar dapat menjadi beraneka macam minuman teh yang beredar di pasaran. Diprediksi lebih dari 2,5 juta ton teh kering diproduksi tiap tahunnya di seluruh dunia.<sup>1</sup> Teh merupakan minuman yang dapat diterima oleh semua lapisan masyarakat. Dengan berjalannya perkembangan perekonomian, dan kemajuan pendidikan masyarakat, serta arus informasi yang didapatkan semakin baik maka perubahan pola gaya hidup membuat konsumsi masyarakat berubah, termasuk konsumsi masyarakat terhadap minuman teh.<sup>2</sup> Secara umum teh dibedakan berdasarkan cara atau proses pengolahannya dapat diklasifikasikan menjadi tiga jenis, yaitu teh hijau, teh oolong, dan teh hitam.<sup>3</sup> Untuk pengolahan teh hijau tradisional atau sering disebut teh kejek (injak) asal Desa Cigedug, Kecamatan Cigedug, Garut memiliki variasi metode pengolahan diantaranya menggunakan mesin penggiling dan menggunakan kaki.

Sekitar 20-22% teh dihasilkan dan dikonsumsi di seluruh dunia adalah teh hijau.<sup>4</sup> Persentase kandungan polifenol pada teh hijau sebanyak 30-40%, sedangkan persentase kandungan polifenol pada daun teh hitam sebanyak 3-10%.<sup>5</sup> Secara umum polifenol dalam tanaman terdiri atas flavonoid dan asam fenolat. Flavonoid merupakan golongan terbesar dari polifenol yang juga sangat efektif digunakan sebagai antioksidan.<sup>3</sup>

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui kadarfenol total, kadar flavonoid total dan aktivitas antioksidan berdasarkan variasi pengolahan dengan menggunakan metode DPPH pada teh hijau tradisional.

Adapun hasil yang diharapkan dari penelitian ini dapat menambah ilmu serta wawasan bagi peneliti dan masyarakat serta manfaat akan kandungan pada teh hijau sangat berkhasiat bagi kesehatan tubuh.

