BAB I

PENDAHULUAN

Era modern terdapat perubahan pola hidup yang berbahaya bagi kesehatan, seperti konsumsi makanan cepat saji, kurang aktivitas fisik, kurang istirahat, merokok dan meminum alkohol. Selain itu kondisi lingkungan yang memburuk seperti banyaknya polusi udara, paparan sinar ultraviolet dan kerusakan lapisan ozon yang akan mengakibatkan penurunan kualitas hidup masyarakat[(1).] Akibatnya, tubuh manusia terpapar radikal bebas. Sumber radikal bebas seperti polusi udara, paparan sinar ultraviolet, dan zat kimia berbahaya dapat dikurangi dengan antioksidan alami.

Tubuh manusia memiliki kemampuan untuk menetralisir radikal bebas, namun akibat paparan yang berlebih, antioksidan yang dimiliki secara alami tidak cukup untuk menetralisir radikal bebas. Oleh karena itu diperlukan antioksidan eksternal, yang diharapkan adanya senyawa antioksidan yang berguna untuk menangkal radikal bebas[(2).] Mekanisme kerja senyawa pereduksi radikal bebas antioksidan adalah dengan menghambat, mencegah dan menghilangkan kerusakan oksidatif pada molekul target melalui pemadaman radikal bebas, khelasi logam, menurunkan kadar enzim yang berkontribusi terhadap pembentukan radikal bebas dan menstimulasi enzim antioksidan internal[(3).]

Antioksidan eksternal dapat diperoleh dari mengonsumsi aneka macam herbal, salah satunya adalah teh herbal. Menurut Ravikumar[(4)] Teh herbal adalah minuman yang terbuat dari daun, batang, bunga, buah atau akar berbagai tanaman.

Teh herbal memiliki keunikan karena tidak dibuat dari pohon *Camellia Sinensis* seperti produk teh biasa. Dibandingkan dengan teh tradisional, teh herbal memiliki keunggulan pada variasi produk. Selain itu, teh herbal juga memiliki berbagai khasiat medis yang membantu menjaga kesehatan[5].

Konsumsi teh di masyarakat sudah sangat lazim dengan penambahan zat pemanis, namun pemanis tersebut dapat menyebabkan gangguan kesehatan apabila dikonsumsi secara berlebihan. Pada saat ini telah banyak dimanfaatkan pemanis alami yang berasal dari tanaman herbal, salah satunya adalah tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni*)*

Tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni*)* sering disebut sebagai "daun manis" adalah semak yang tidak pernah mati yang ditemukan di Negara-negera Amerika Selatan seperti Brasil dan Paraguay[6]. Daun stevia dapat digunakan untuk berbagai tujuan. Salah satunya sebagai pemanis alami, sari stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) yang memiliki rasa manis yang kuat dan meningkatkan nilai tambah, daun stevia dapat dikonsumsi secara langsung atau digunakan sebagai bahan standar untuk tambahan, Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni*)* adalah daun yang seringkali dipergunakan sebagai pemanis alami untuk bahan makanan dan minuman, senyawa fitokimia yang terkandung dalam daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni*)* diantaranya alkaloid, saponin, tannin, fenolik, flavonoid, terpenoid, steroid dan glikosida[7].

Tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni*)* diketahui mempunyai beberapa manfaat pada bidang farmasi sebagai pemanis dan dipergunakan sebagai terapi karena dapat berfungsi sebagai antioksidan, antijamur dan non karsinogenik.

Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni*)* mempunyai kandungan metabolit yang mempunyai potensial bioaktif seperti alkaloid, klorofil yang larut dalam air, xantofil, asam amino, lemak, flavonoid, senyawa fenol, tannin serta asam askorbat[8]. Kandungan antioksidan dan total senyawa fenol tumbuhan stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) telah dibahas dalam sejumlah besar penelitian salah satunya berdasarkan penelitian El-Nassag[9] menemukan beberapa senyawa yang terkandung dalam tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni*)* antara lain adalah *vanillic acid 4-HAI- β-D-glucopyranoside, protocatechuic acid, caffeic acid, chlorogenic* acid dan *klorogenat kripto acid.*

Berdasarkan latar belakang di atas, akan dilakukan analisis pengaruh pengolaan terhadap aktivitas antioksidan teh herbal daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni*).* Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pengolaan daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni*)* terhadap aktivitas antioksidan.

Manfaat penelitian ini yaitu untuk mengetahui metode pengolaan teh herbal Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni*)* mana yang memiliki aktivitas antioksidan yang optimal, sehingga dapat dijadikan referensi pengolaan teh herbal yang memiliki aktivitas antioksidan paling tinggi.