

PENDAHULUAN

Teh merupakan salah satu minuman yang paling populer di dunia selain kopi. Biasanya teh dikonsumsi dalam keadaan panas atau hangat. Namun ada juga yang mengonsumsi teh dalam keadaan dingin. Teh banyak dikonsumsi karena memiliki banyak manfaat. Salah satunya sebagai antioksidan karena kandungan polifenolnya.

Teh dibuat dari pucuk daun muda tanaman teh (*Camellia sinensis* [L.] Kuntze). Berdasarkan proses pengolahannya, secara tradisional produk teh dibagi menjadi tiga jenis, yaitu teh hijau, teh oolong, dan teh hitam⁽¹⁾. Teh hijau adalah teh yang tidak mengalami proses fermentasi, teh oolong adalah teh yang proses pengolahannya disebut semi fermentasi, sedangkan teh hitam adalah teh yang mengalami proses fermentasi secara total⁽²⁾. Komposisi kandungan kimia dalam teh komersial akan bervariasi sesuai dengan spesies, musim, kondisi holtikultura dan khususnya dengan tingkat fermentasi selama proses pembuatan⁽³⁾. Di Indonesia, teh oolong tidak terlalu dikenal karena umumnya masyarakat mengonsumsi teh hitam dan teh hijau.

Kandungan kimia utama dari teh adalah kafein. Kafein memiliki efek farmakologis yang bermanfaat secara klinis, yaitu sebagai stimulan⁽⁴⁾. Namun, jika terlampaui banyak mengonsumsi kafein akan menyebabkan sakit maag, insomnia, diuresis, pusing, dan gemetaran⁽⁵⁾.

Saat melakukan penyeduhan teh maka akan terjadi ekstraksi yaitu penarikan senyawa kimia yang terkandung dalam teh, salah satunya kafein. Secara teori

semakin lama proses ekstraksi maka semakin banyak pula kafein yang akan terekstrak. Berlatar belakang hal tersebut maka pada penelitian kali ini peneliti ingin mengetahui apakah jenis teh dan juga variasi waktu perebusan teh akan memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar kafein.

Beberapa metode analisis telah dikembangkan dalam penetapan kadar kafein dalam daun teh, diantaranya spektrofotometri UV-Vis dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT). Pada penelitian kali ini metode yang akan digunakan adalah KCKT dengan optimasi kondisi yang berbeda. KCKT dipilih karena merupakan metode yang tidak destruktif dan dapat digunakan untuk analisis kualitatif maupun kuantitatif ⁽⁶⁾.

Pembatasan masalah pada penelitian ini yaitu jenis teh yang digunakan adalah teh oolong, kemudian variasi waktu perebusan yang digunakan yaitu antara 5 menit sampai 30 menit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar kafein dalam teh oolong menggunakan metode KCKT dan mengetahui ada tidaknya pengaruh waktu perebusan yang lama terhadap kadar kafein teh oolong.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat kepada pembaca dan khususnya kepada peneliti mengenai kadar kafein yang terkandung dalam teh oolong dan dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya.