

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Tren pangan fungsional atau pangan yang bermanfaat bagi kesehatan saat ini semakin marak di masyarakat dunia. Indonesia terkenal dengan kearifan lokal yang tinggi memiliki potensi pangan fungsional berupa minuman-minuman tradisional. Minuman tradisional saat ini dikembangkan menggunakan bahan alami seperti daun teh (*Camellia sinensis*) dan herbal kering baik berupa bunga, daun, biji, akar atau buah kering (Herviana dkk., 2019). Ramuan herbal tersebut diproses dengan pengeringan menjadi teh herbal. Teh telah mengalami banyak perkembangan tidak hanya terbuat dari daun teh (*Camellia sinensis*), namun juga dapat dari tumbuhan lain yang memiliki manfaat bagi kesehatan. Winarsi (2011) menyatakan bahwa teh yang dibuat selain dari daun teh (*Camellia sinensis*) disebut dengan teh herbal. Salah satu minuman tradisional di Pontianak yang berperan sebagai minuman fungsional adalah liang teh Pontianak.

Liang teh merupakan minuman yang dibuat dari rebusan berbagai bunga, daun, biji, akar dan buah kering, akan tetapi minuman herbal atau “liang teh” ini tidak mengandung tanaman teh (Oguni,1996). Liang teh dikenal juga dengan sebutan “*cool tea*” atau *liang cha* dalam bahasa Mandarin dan berasal dari Cina Selatan (Fauzziyah dkk., 2016). Beberapa penelitian terdahulu membuat liang teh dengan berbagai bahan herbal seperti liang teh daun salam dengan penambahan filtrat jahe dan filtrat kayu secang (Palupi dan Tri, 2015), liang teh daun karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*) dengan penambahan kayu manis (Ranggawati dkk., 2018) dan liang teh berbasis cincau hitam, pandan dan jahe merah (Fauzziyah dkk., 2016). Rosita dkk. (2013) membuat liang teh Pontianak dari tanaman nanas kerang (*Tradescantia spathacea*) dan daun muje (*Dicliptera chinensis*). Dewi dan Aritonang (2014) menyatakan bahwa bahan dan proses pembuatan liang teh Pontianak tergantung pada produsennya. Berdasarkan hasil penelitian Dewi (2019) menyatakan bahwa liang teh di kota Pontianak dibuat dengan bahan daun muje (*Dicliptera chinensis*), daun nanas kerang (*Rhoeo discolor*), daun wungu (*Graptophyllum pictum griff*), daun anggur jawa (*Vitis japonica*), daun pegagan (*Centella asiatica* L), dan daun mint (*Mentha cordifolia*) baik yang diberikan secara kombinasi maupun tunggal dari daun-daun tambahan tersebut.

Pada produksi minuman isotonik kaya antioksidan berbasis lidah buaya, madu hutan dan liang teh, bahan liang teh yang digunakan terdiri dari daun muje (*Dicliptera chinensis*), daun nanas kerang (*Rhoe discolor*), daun kumis kucing (*Lamiaceae*), daun pandan (*Pandanus amarillifolius*), kulit secang (*Caesalpinia sappan*), Kulit kayu *Scorodocarpus borneensis* dan kulit daun *Aloe vera* (Dewi dkk., 2021).

Masyarakat di Pontianak secara turun-temurun membuat minuman liang teh dengan cara merebus bahan segar. Menurut Dewi dkk. (2021), bahan segar untuk membuat minuman liang teh telah dikembangkan menjadi produk teh kering untuk bahan pembuatan minuman isotonik kaya antioksidan. Proses penyajian minuman liang teh Pontianak dibuat dari bahan teh kering diseduh selama 20 menit dengan suhu 60-80°C dengan takaran 2,55 g per 500 mL. Namun demikian belum ada informasi lama dan suhu penyeduhan teh kering untuk dikonsumsi sebagai minuman teh siap saji.

Penyeduhan merupakan suatu proses yang dilakukan dalam mengolah daun teh menjadi minuman yang siap dikonsumsi. Menurut penelitian Putri dan Ulfin (2015) kebiasaan masyarakat di Indonesia lama menyeduh teh dilakukan antara 0,5 menit - 4 menit karena dalam keseharian masyarakat tidak membutuhkan waktu yang lama saat menyeduh teh dalam air panas. Rohdiana (2008) menyatakan bahwa faktor-faktor yang dapat mempengaruhi proses penyeduhan teh *camellia sinensis* adalah suhu dan lama penyeduhan. Suhu dan lama penyeduhan juga menjadi faktor penentu terekstraksinya senyawa yang terdapat di dalam teh. Meningkatnya lama waktu penyeduhan menyebabkan kesempatan kontak antara air penyeduh dengan teh semakin lama sehingga proses ekstraksi menjadi lebih sempurna dan total polifenol semakin meningkat karena polifenol merupakan senyawa yang larut dalam air (Rohdiana, 2013). Suhu penyeduhan berpengaruh terhadap jumlah polifenol yang terekstrak. Pada penelitian Suzuki dkk. (2003) terhadap teh hijau dan teh oolong dengan lama penyeduhan 3 menit dan suhu 30°, 60° dan 90°C mengalami peningkatan jumlah polifenol total yang terekstrak. Pada saat ini belum diketahui suhu dan lama penyeduhan yang menghasilkan kandungan kimia yang terbaik dengan tidak mengabaikan sifat sensorinya. Berdasarkan latar belakang tersebut menarik untuk dikaji suhu dan lama penyeduhan terhadap karakteristik kimia dan sensori pada liang teh Pontianak.

## **2.1 Masalah**

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu suhu dan lama penyeduhan berbagai minuman teh herbal berpengaruh terhadap kandungan kimia dan sifat sensorinya, namun demikian belum pernah diteliti pada liang teh Pontianak. Oleh karena itu masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah berapakah suhu dan lama penyeduhan liang teh Pontianak yang menghasilkan karakteristik kimia dan sensori liang teh terbaik?

## **3.1 Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan suhu dan lama penyeduhan yang menghasilkan karakteristik kimiawi dan sensori liang teh Pontianak terbaik.

## **4.1 Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan informasi teknologi tepat guna tentang proses penyeduhan liang teh Pontianak.