

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki berbagai jenis tanaman herbal yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan ramuan obat tradisional untuk menyembuhkan berbagai penyakit. Ramuan tradisional pencegah penyakit mulai banyak diminati oleh masyarakat, salah satunya adalah dengan mengkonsumsi minuman fungsional. Minuman fungsional adalah minuman yang jika dikonsumsi dapat memberikan pengaruh positif terhadap kesehatan tubuh (Palupi dan Tri, 2015). Minuman yang berperan sebagai minuman fungsional salah satunya yaitu *liang teh* Pontianak.

Liang teh Pontianak merupakan minuman tradisional di Kalimantan yang dibuat menggunakan resep turun temurun yaitu dengan merebus daun muje (*Dicliptera chinensis*) sekitar 50-100 g untuk satu liter *liang teh* (Dewi, 2019). Masyarakat di Pontianak membuat *liang teh* dalam bentuk minuman segar, tetapi minuman *liang teh* segar tidak mempunyai umur simpan yang lama. Alternatif untuk mengatasinya yaitu *liang teh* Pontianak dapat dibuat menjadi produk *liang teh* Pontianak kering. Proses pembuatan *liang teh* Pontianak kering melalui pengeringan.

Pengeringan adalah metode untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian besar air dari suatu bahan dengan cara menguapkan air tersebut dengan bantuan energi panas (Yamin dkk., 2017). Metode pengeringan bahan untuk formulasi *liang teh* Pontianak kaya antioksidan telah diteliti oleh Dewi dkk., (2021) sebagai salah satu bahan pembuatan minuman *liang teh* isotonik. Menurut Yamin dkk., (2017) proses pengeringan dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti suhu dan lama pengeringan. Pengeringan dengan suhu rendah menghasilkan kadar air dalam bahan masih tinggi sehingga menyebabkan perkembangan mikroorganisme yang berakibat terjadinya pembusukan (Fitriani, 2008), namun sebaliknya apabila suhu yang digunakan tinggi tekstur bahan akan kurang baik dan merusak kandungan senyawa dalam bahan (Widiastuti, 2013). Sesuai standar SNI teh kering nomor 01-3836-2013, pengeringan bahan untuk teh herbal harus mencapai kadar air maksimal 8% (BSN, 2013). Pengeringan herbal menggunakan suhu berkisar 30-90 °C, disesuaikan

dengan jenis bahan herbal dan metode pengeringan yang digunakan (Kencana, 2015). Selama ini orang banyak mengkonsumsi teh herbal termasuk *liang teh* Pontianak untuk mengharapkan manfaat kesehatannya, salah satu diantaranya untuk asupan antioksidan.

Antioksidan adalah suatu senyawa yang dapat menyerap atau menetralkan radikal bebas sehingga mampu mencegah penyakit-penyakit degeneratif seperti kardiovaskuler, karsinogenik, dan penyakit lainnya (Murray, 2009). Berdasarkan penelitian Rohkyani (2015) pada pembuatan teh batang dan bunga kecombrang menunjukkan bahwa suhu pengeringan mempengaruhi aktivitas antioksidannya. Berdasarkan latar belakang di atas menarik untuk dikaji secara lebih mendalam mengenai karakteristik mutu sensori dan kimia *liang teh* Pontianak dalam bentuk kering pada berbagai suhu pengeringan.

1.2. Rumusan Masalah

Berapakah suhu pengeringan yang menghasilkan karakteristik mutu sensori dan kimia *liang teh* Pontianak kaya antioksidan terbaik dalam bentuk kering.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan suhu pengeringan bahan formulasi *liang teh* yang menghasilkan karakteristik mutu sensori dan kimia *liang teh* Pontianak kaya antioksidan terbaik dalam bentuk kering.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam pengembangan wawasan tentang teknologi tepat guna proses pengeringan *liang teh* Pontianak sehingga menghasilkan *liang teh* kaya antioksidan dalam bentuk kering.