

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan tanaman daerah tropis dan sub tropis yang secara ilmiah diberi nama *Camelia sinensis*. Kata teh berasal dari bahasa Cina, yaitu *tay*. Sebagian besar orang di dunia mengkonsumsi teh sebagai minuman kesehatan.

Diantara sekian banyak jenis minuman, teh termasuk minuman nonalkohol yang paling banyak dikonsumsi masyarakat. Sejak ditemukannya teh ribuan tahun yang lalu, teh dipercaya berpengaruh positif terhadap kesehatan peminumnya. Ada 3 jenis produk teh yang dikenal, yaitu teh hitam, teh wangi dan teh hijau. Ketiganya dibedakan berdasarkan atas cara pengolahannya. Proses pembuatan teh hijau tanpa melalui proses fermentasi, pada teh wangi teh hitam melalui proses fermentasi sedangkan pada teh wangi melalui proses pewangian dengan menggunakan bunga melati. Diantara ke tiga jenis teh tersebut, teh hijau merupakan teh yang paling banyak memiliki khasiat menyehatkan. Hal ini disebabkan karena di dalam teh hijau terkandung senyawa yang dapat menyegarkan serta menyehatkan tubuh. Teh memiliki khasiat menyehatkan tubuh karena mengandung ikatan biokimia yang disebut dengan polyfenol, termasuk di dalamnya flavonoid, yaitu kelompok antioksidant yang secara alamiah terdapat pada sayur-sayuran, buah-buahan serta minuman seperti teh dan anggur.

Selain dikenal sebagai minuman kesehatan, teh hijau juga dikenal sebagai minuman penyegar. Rasa kesegaran tersendiri pada teh disebabkan

karena kandungan kafein di dalamnya. Kafein merupakan alkaloid yang berfungsi sebagai stimulan dan beberapa aktivitas biologis lainnya. Namun konsumsi kafein yang terlalu berlebihan terutama pada saat stress dapat menyebabkan perasaan menjadi semakin tegang atau panik, selain itu kafein juga dapat menyebabkan keracunan, nyeri kepala dan lain sebagainya.

Cara pengolahan teh hijau terdiri dari pelayuan, penggulungan, dan pengeringan. Proses pengeringan, terutama pada pengeringan pertama merupakan salah satu proses pengolahan teh yang paling menentukan mutu teh jadi serta berpengaruh terhadap kandungan senyawa-senyawa di dalam daun teh, antara lain adalah kandungan kafeinnya (Sulisty, 2001). Oleh sebab itu, pada penelitian kali ini, perlakuan pengeringan pada teh hijau dengan temperatur pengeringan yang berbeda dilakukan pada pengeringan yang pertama.

1.2 Permasalahan

Permasalahan yang timbul dari uraian tersebut di atas pada penelitian kali ini adalah sebagai berikut :

Apakah pengeringan dengan temperatur yang berbeda dapat mempengaruhi kadar kafein pada teh hijau.

1.3 Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian kali ini adalah untuk :

Mengetahui pengaruh pengeringan pada temperatur yang berbeda terhadap kadar kafein teh hijau.

1.4 Manfaat

Diharapkan dari hasil penelitian ini dapat memberikan informasi yang bermanfaat bagi para pengusaha teh pada khususnya mengenai temperatur yang tepat untuk pengeringan teh hijau, sehingga teh hijau tetap aman dan sehat untuk dikonsumsi sebagai teh kesehatan.