

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Teh (*Camellia sinensis L.*) merupakan salah satu tanaman industri yang penting. Dari tanaman ini yang dimanfaatkan adalah daunnya yang masih muda, kemudian diolah untuk digunakan sebagai bahan minuman, disamping itu juga di ekspor sehingga dapat menghasilkan devisa negara (Sadjad, 1991).

Teh umumnya sudah dikenal penduduk Indonesia terutama sebagai minuman penyegar. Daun teh mempunyai aroma yang khas dan rasanya agak sepet. Kandungan pada daun teh antara lain 1-4 % tehine., 7-15 % tanin, 15-16 % pektin, 1-12 % selulosa, dan mengandung sedikit atsiri . Teh disukai karena dianggap dapat menyegarkan tubuh bila diminum, sebagai obat anti kanker, mempertinggi daya tahan tubuh terhadap serangan bakteri, kaya akan vitamin C dan B, serta mengurangi gangguan kekejangan pada anak-anak (Kartasapoetra, 1988).

Teh seduh merupakan bahan yang dapat digolongkan ke dalam bahan minuman kering atau bubuk lainnya seperti kopi dan coklat bubuk, hal ini dapat diketahui dari daftar standarisasi nasional Indonesia. Penentuan persyaratan mutu teh seduh yang ada hanya berdasarkan indrawi dan fisikawi meskipun ada cara uji mutu, tetapi syarat mikrobiologis tidak dimasukkan, hal ini tercantum dalam Standarisasi Nasional Indonesia (SNI : 01 - 1898 - 1990). Lain halnya dengan kopi instan yang syarat mutunya meliputi indrawi, fisikawi, kimiawi dan mikrobiologis (Tim SNI, 1996).

Hasil olahan daun teh yang siap diseduh biasanya dipasarkan dalam keadaan kering dengan kemasan sedemikian rupa, sehingga teh kering tersebut tahan lama. Daun teh kering mudah menyerap bau dari sekelilingnya. Adanya kesalahan penyimpanan teh kering, dapat mengakibatkan teh tidak dapat mempertahankan aromanya dan teh akan ditumbuhi kapang yang dapat menyebabkan penurunan kualitas teh (Syarif dan Haryadi, 1993).

Menurut Winarno dan Jenie (1982) suatu barang dianggap rusak atau tidak layak konsumsi, bila menunjukkan adanya penyimpangan yang melewati batas yang dapat diterima secara normal oleh panca indera atau parameter lain yang digunakan manusia. Kerusakan mikrobiologis merupakan bentuk kerusakan yang banyak merugikan hasil pertanian, perkebunan, serta kadang-kadang berbahaya bagi kesehatan manusia. Jenis-jenis mikroba perusak pada bahan simpanan sangat tergantung pada sifat atau kandungan bahan yang menyusunnya. Apabila bahan hasil pertanian atau perkebunan banyak mengandung pektin, selulosa atau pati, maka kerusakan yang terjadi seringkali dilakukan oleh kapang. Apabila bahan banyak mengandung gula, mikrobia penyebab kerusakan pada umumnya adalah khamir, dengan demikian, jenis mikroba perusak yang dapat tumbuh pada bahan hasil pertanian atau perkebunan tertentu kemungkinan besar dapat dikenal atau diramalkan sebelumnya.

B. Permasalahan

Dengan adanya beberapa cara pengemasan dan variasi lama masa simpan dari tanggal masa edar teh sampai ke konsumen, maka akan timbul beberapa permasalahan sebagai berikut :

1. Jenis-jenis kapang apa saja yang terdapat pada teh seduh (dengan masa edar yang berbeda).
2. Bagaimana kehadiran jumlah jenis kapang pada teh seduh (dengan masa edar yang berbeda)
3. Bagaimana kualitas teh secara mikrobiologis (dengan masa edar yang berbeda)

C. Tujuan

Penelitian ini bertujuan mengetahui jumlah total mikroba dan jenis-jenis kapang yang terdapat pada teh seduh dari beberapa masa edar berbeda, sebagai dasar untuk menyatakan kualitas mikrobiologis atau “kesegaran” teh seduh.

D. Manfaat

Dari penelitian ini diharapkan dapat mengetahui jenis-jenis kapang yang terdapat pada teh seduh dengan masa edar berbeda, sehingga dapat memberikan informasi tentang kondisi mikrobiologis teh bagi kesehatan masyarakat.