

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia mulai sadar dengan kondisi kesehatan yang perlu dijaga demi kehidupan yang lebih baik, mulai dari melakukan olahraga, mengonsumsi makanan dan minuman sehat. Minuman sehat menjadi salah satu pilihan untuk mengubah gaya hidup sehat. Teh hijau merupakan salah satu pilihan minuman tradisional yang mudah didapat dan dikonsumsi setiap hari.

Teh merupakan bahan minuman penyegar alami yang menyehatkan karena didalamnya terkandung senyawa katekin yang merupakan senyawa bioaktif yang dapat menghambat pertumbuhan sel kanker, mengurangi kemungkinan timbulnya penyakit jantung, gangguan pada pembuluh darah, menyehatkan pencernaan, mulut dan gigi serta beberapa penyakit infeksi lain (Yulianto, 2007). Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa teh hijau bermanfaat juga sebagai antibakteri, antioksidan, antiradang, dan antikanker (Miller, 2005). Zat aktif dalam teh hijau menurut Picard (1996) antara lain adalah katekin, epikatekin (EC), galokatekin (GC), epigalokatekin (EGC), epigalokatekingalat (EGCG). Senyawa tersebut dikelompokkan dalam senyawa polifenol. Teh hijau memiliki kandungan yang bermanfaat bagi tubuh yaitu, polifenol, kafein, minyak esensi, flavonols, fluoride, vitamin C, vitamin E, dan vitamin B kompleks.

Teh hijau memiliki kandungan yang begitu banyak manfaat. Untuk mendapatkan kandungan tersebut pada daun teh hijau diperlukan proses yaitu ekstraksi dan evaporasi. Ekstraksi untuk mengambil kandungan yang ada pada daun teh hijau dan evaporasi untuk mengurangi kandungan air yang ada pada ekstrak dan mengentalkan ekstrak.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apa Karakteristik Kandungan daun teh hijau yang akan di evaporasi?
2. Bagaimana prinsip kerja Agitated Thin-Film Evaporator Bertekanan Vakum?
3. Bagaimana proses evaporasi dari daun teh hijau?