

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Indonesia memiliki banyak jenis tanaman yang dapat dibudidayakan karena bermanfaat dan kegunaannya besar bagi manusia dalam hal pengobatan, salahsatunya tanaman teh. Tanaman teh merupakan tanaman tahunan yang diberi namalatin *Camellia sinensis*(L.) kuntze. Teh menyimpan beberapa zat yang diyakini dapat menjaga kesehatan tubuh, misalnya untuk membantu menurunkan berat badan, mencegah kanker, menyehatkan pencernaan, menurunkan gula darah dan membuat awet muda. Saat ini, berbagai jenis olahan teh telah banyak beredar diantaranya teh putih, teh oolong, teh hitam dan teh kuning. Daun teh kuning dalam keadaan kering berwarna kuning keemasan (Somantri, dan Tantri 2011). Proses produksi teh kuning mirip dengan teh hijau, perbedaannya, teh kuning mengalami proses pengeringan diperlambat yaitu daun teh perlahan lahan diuapkan (*steamed*) kemudian ditutup dengan kain.

Berdasarkan hasil penelitian Faoziah (2017), menyatakan bahwa hasil uji fitokimia serbuk simplisia daun teh kuning positif mengandung alkaloid, flavonoid, tanin dan saponin. Komposisi bahan aktif dalam teh lainnya adalah kafein, teobromin, teofilin, lemak, karoten, katekin, minyak esensial, vitamin C, A, B₁, B₂, B₁₂, kalsium, strontium, magnesium, zink dan posfor (Fulder, 2004).

Flavonoid termasuk senyawa potensial sebagai antioksidan dan mempunyai bioaktivitas sebagai obat. Manfaat flavonoid adalah untuk melindungi struktur sel, meningkatkan efektivitas vitamin C, anti-inflamasi, mencegah keropos tulang dan antibiotik (Marinova dan bactharov, 2011). Towaha (2013) menyatakan bahwa kandungan senyawa kimia dalam daun teh putih meliputi golongan fenol, golongan bukan fenol, golongan aromatis dan enzim. Golongan fenol yang terdapat dalam daun teh adalah katekin dan flavanol.

Katekin adalah senyawa metabolit sekunder yang secara alami dihasilkan oleh tumbuhan termasuk dalam golongan flavonoid. Senyawa ini memiliki aktivitas antioksidan berkat gugus fenol yang dimilikinya. Struktur molekul memiliki dua gugus fenol (cincin A dan B) dan satu gugus dihidropiran (cincin C), dikarenakan memiliki lebih dari satu gugus fenol, maka senyawa katekin sering disebut senyawa polifenol (Tohwa, 2013).

Teh biasa dikonsumsi masyarakat dengan cara diseduh. Perbedaan cara penyeduhan teh dapat mempengaruhi komposisi senyawa kimia yang terdapat pada produk akhir minuman teh (Nindyasari dan Prangdimurti, 2012). Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode penyeduhan. Penyeduhan merupakan proses pemisahan satu atau lebih komponen dengan menggunakan pelarut air, semakin tinggi suhu air maka kemampuan air untuk mengekstrak senyawa kimia yang terkandung didalam teh akan semakin tinggi, demikian pula dengan waktu atau lama penyeduhan akan sangat berpengaruh terhadap kadar kandungan bahan kimia yang terlarut (Ramlah, 2017).

Rohdiana dkk (2013) menyatakan bahwa semakin tinggi suhu dan lama penyeduhan pada teh putih, kandungan polifenol semakin tinggi. Penyeduhan pada suhu 95°C selama 9 menit menghasilkan kandungan polifenol total paling tinggi, yaitu sebesar 6,01% dibandingkan dengan waktu lama penyeduhan 3 dan 6 menit sebesar 2,82% dan 4,50%. Sedangkan pada suhu 55°C selama 3, 6 dan 9 menit kandungan polifenol, yaitu sebesar 1,27%, 2,54% dan 2,57%. Hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi kandungan polifenol pada seduhan, maka aktivitas penangkapan radikal bebasnya semakin kuat.

Oleh karena itu penelitian ini akan menentukan waktu optimal terhadap kadar flavonoid yang terkandung dalam daun teh kuning (*Camelia sinensis* (L.) kuntze) untuk melihat waktu penyeduhan yang menghasilkan kadar flavonoid paling tinggi.

1.2 Tujuan Penelitian

Menentukan waktu penyeduhan optimal terhadap kadar flavonoid daun teh kuning.

1.3 Hipotesis

Waktu penyeduhan optimal teh kuning menghasilkan kadar senyawa flavonoid tertinggi.