

UJI ORGANOLEPTIK TEH CELUP HERBAL KOMBINASI JAHE (*Zingiber officinale*), SERAI (*Cymbopogon citratus*), DAN KUNYIT (*Curcuma longa*)

Kayyisa Annury¹, Nurmahni Harahap², Halimatus Sakdiah Hasibuan³
kayyisaannury2@gmail.com¹, mahniharahap21@gmail.com², halimatus168@gmail.com³
MTsN 1 BNA

ABSTRAK

Teh merupakan minuman yang sangat digemari oleh masyarakat dan dipercaya mengandung kandungan antioksidan yang tinggi serta bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Teh yang dibuat selain dari daun teh (*Camellia sinensis*) disebut dengan teh herbal. Teh herbal pada dasarnya adalah campuran herbal yang terbuat dari daun, biji, dan bunga atau akar dari berbagai tanaman. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk memaksimalkan manfaat dari setiap bahan herbal yang digunakan berupa jahe, serai dan kunyit untuk menjadi minuman penyegar dan bermanfaat, serta mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap teh celup herbal. Penelitian ini dilaksanakan dengan metode eksperimen, dilanjutkan dengan uji organoleptik. Parameter yang diamati meliputi aroma, warna, rasa, dan tingkat kesukaan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa teh tergolong dalam kategori baik dan rata-rata panelis menyukainya karena faktor warna, aroma dan rasa.

Kata Kunci: Jahe, Kunyit, Organoleptik, Serai, Teh herbal.

PENDAHULUAN

Teh merupakan jenis minuman yang umumnya sering dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari [1]. Minuman teh sangat digemari oleh masyarakat Indonesia maupun di seluruh dunia [2], bahkan minuman tersebut dimanfaatkan sebagai minuman penyegar dan menyehatkan [3]. Bahkan beberapa kalangan dari masyarakat seperti di Jepang dan Cina menjadikan minum teh sebagai bagian dari tradisi dan budaya. Masyarakat sangat menggemari teh, tidak hanya karena rasa dan aromanya yang khas, tetapi teh juga dipercaya mengandung antioksidan yang tinggi dan sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh [4]. Secara umum, teh diklasifikasikan menjadi 3 jenis berdasarkan cara pengolahannya yaitu teh hijau (tanpa fermentasi), teh hitam (fermentasi), dan teh oolong (semi-fermentasi) [5].

Teh merupakan salah satu minuman non alkohol yang sangat populer dan digemari masyarakat. Selain sebagai minuman yang menyegarkan [6], teh telah lama diyakini memiliki banyak khasiat bagi kesehatan dibandingkan dengan jenis minuman lainnya. Teh tidak hanya dikonsumsi sebagai minuman, dewasa ini ekstrak teh juga banyak ditambahkan dalam berbagai produk pangan dan kosmetik (Hartoyo, 2003). Manfaat yang dihasilkan dari minuman teh adalah memberikan rasa segar, dapat memulihkan kesehatan dan terbukti tidak menimbulkan dampak negatif. Khasiat yang dimiliki oleh minuman teh berasal dari kandungan zat bioaktif yang terdapat dalam daun teh yang disebut polifenol terutama katekin. Senyawa katekin bersifat sebagai antioksidan yang berperan dalam meredam aktivitas radikal bebas yang sangat berbahaya bagi tubuh sehingga bermanfaat bagi pencegahan beberapa penyakit degeneratif [7].

Saat ini, inovasi teh sudah menunjukkan perkembangan seperti teh yang tidak terbuat dari daun teh (*Camellia sinensis*). Teh yang dibuat selain dari daun teh disebut dengan teh herbal [8]. Teh herbal pada dasarnya adalah campuran bahan herbal yang terbuat dari daun, biji, dan bunga atau akar dari berbagai tanaman [5]. Sesuai kesalahpahaman yang

populer, mereka tidak berasal dari tanaman teh biasa, melainkan dari apa yang disebut sebagai 'tisanes'. Ada beberapa jenis tisan (teh herbal) yang telah digunakan untuk khasiat obat. Beberapa dari jenisnya, dikonsumsi karena khasiatnya yang memberi energi untuk membantu mendorong relaksasi, untuk mengatasi masalah perut atau pencernaan dan juga memperkuat sistem kekebalan tubuh [5].

Teh herbal merupakan istilah umum yang digunakan untuk minuman yang bukan berasal dari tanaman teh (*Camelia sinensis*) [9]. Pengertian teh herbal sudah umum di kalangan masyarakat, sehingga masyarakat sudah menggunakan kata "teh" untuk minuman yang bukan berasal dari daun teh (*Camellia sinensis*). Teh herbal adalah sebutan untuk ramuan bunga, daun, biji, akar, atau buah kering untuk membuat minuman yang juga disebut teh herbal [10].

Teh herbal mempunyai banyak manfaat dan khasiat sebagai obat alami untuk mengatasi berbagai macam penyakit dan menjaga kesehatan, tergantung dari jenis komposisinya [8]. Tanaman herbal sendiri dikenal mempunyai banyak manfaat kesehatan, namun karena rasanya yang tidak enak untuk dikonsumsi. Tanaman herbal yang dapat dijadikan teh adalah jahe, sereh, dan kunyit.

Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan tanaman rempah yang berasal dari Asia Selatan, dan sekarang telah tersebar ke seluruh dunia [11]. Masyarakat China telah memanfaatkan jahe sebagai penyedap makanan sejak abad ke 6 S.M., dan para pedagang Arab telah mengenalkan jahe dan rempah-rempah lainnya sebagai bumbu masakan ke kawasan Mediterania sebelum abad pertama Sesudah Masehi. Selanjutnya dikenalkan ke Eropa berupa buku-buku resep masakan yang menggunakan berbagai rempah-rempah [12]. Jahe mengandung zat aktif zingiberen 5,60%, zingoren 6,53%, as heksadekanoat 3,07%, cis-6-shogaol 5,70%, trans-6-shogaol 12,87%, gingerol 8,22%, ci-8-shogaol 5,29%, asfa reomehibrin 6,17%, decanon 3,30% dan as benzene asetat 1,47% [13]. Jahe berkhasiat sebagai obat sakit kepala, masuk angin, rematik, memperkuat lambung, menambah nafsu makan, difteria, kolera dan neoropat.

Serai merupakan tanaman yang biasanya ditanam di Pekangan dan sela-sela tumbuhan lain [14]. Tanaman jenis ini biasanya digunakan untuk kebutuhan memasak dan obat-obatan. Serai dapat mengobati infeksi kulit, tipus, keracunan makanan, dan dapat juga meredakan bau badan [15]. Serai termasuk dalam tanaman yang menghasilkan minyak atsiri Citronella Oil menjadi salah satu komoditas senyawa aktif yang dapat dijadikan sebagai sumber senyawa aktif dari alam yang berpotensi sebagai antibakteri [16].

Kunyit merupakan salah satu tanaman tradisional yang memiliki manfaat bagi tubuh manusia. Kandungan yang terdapat didalam kunyit seperti inflamasi, antikarsogenik, antibakterial, dan fungal ada dikunyit, yang juga berperan penting sebagai mudalator untuk imunitas tubuh. Kandungan yang terdapat didalam kunyit seperti inflamasi, antikarsogenik, antibakterial, dan fungal berperan penting sebagai mudalator untuk imunitas tubuh. Didalam kunyit terdapat kandungan antioksidan yang paling dominan yaitu curcumin karena kunyit bukan hanya dapat diolah menjadi minuman yang baik dan berkhasiat tinggi untuk tubuh manusia dan mencegah terjadi suatu penyakit [17]. Kunyit mengandung beberapa kandungan yang bermanfaat bagi tubuh seperti zat kuning kurkumin, minyak atsiri, mineral tinggi seperti kalium, kalsium, zat besi dan magnesium. Kalium adalah suatu komponen penting dari sel dan cairan tubuh yang membantu untuk mengontrol detak jantung dan tekanan darah. Kurkumin yang dimiliki oleh kunyit merupakan zat antioksidan. Kunyit berkhasiat untuk meningkatkan nafsu makan, memperbaiki fungsi pencernaan, menurunkan lemak darah (kolesterol) dan membantu menghambat penggumpal darah [18].

Penelitian yang pernah dilakukan [19] menyimpulkan bahwa jahe dapat menurunkan jumlah glukosa darah pasien penderita diabetes mellitus. Obat tradisional (jamu) relatif lebih aman dikonsumsi jika dibandingkan dengan obat farmasi/modern yang memiliki efek samping dan sulit dihindarkan [20]. Jamu juga tersedia juga dalam bentuk pil, serbuk, seduhan, minuman, instan, maupun cairan yang terdiri dari berbagai jenis bahan tanaman. Adanya khasiat dari setiap bahan tersebut menjadi alasan bagi peneliti untuk membuat teh celup herbal dengan kombinasi tiga bahan yaitu jahe, serai dan kunyit. Hal ini berbeda dari penelitian yang dilakukan beberapa peneliti yang hanya menggunakan satu atau dua.

METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Metode eksperimen adalah metode yang digunakan untuk membuat suatu produk yang mengharuskan meracik sejumlah bahan yang sudah disiapkan sampai menemukan jumlah yang tepat dalam pembuatannya. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium IPA MTsN 1 Banda Aceh pada tanggal 1-14 September 2023.

Pada penelitian ini populasi yang digunakan adalah jahe, kunyit, dan serai. Masing-masing dari bahan tersebut akan digunakan dengan jumlah yang berbeda dan akan dijadikan sampel dalam penelitian ini, jahe sebagai bahan utama digunakan sebanyak 50% atau 50 gr untuk formulasi teh 100 gram, kunyit digunakan sebanyak 20% atau 20 gr, dan serai digunakan sebanyak 30% atau 30 gr.

Teknik yang digunakan adalah teknik kuantitatif. Teknik kuantitatif adalah teknik yang digunakan berdasarkan data penelitian yang berkaitan dengan angka yang diolah secara teratur dan sistematis sehingga mendapat hasil yang dapat dibuktikan secara ilmiah.

Alat yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari 1 pisau, 1 talenan, 1 chopper, 3 nampan, 1 timbangan, 1 pasang sarung tangan, 15 kantong teh, 15 gelas, 1 sendok teh. Bahan yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari 2 ruas jahe, 5 buah serai, dan 2 ruas kunyit.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian telah selesai dilaksanakan pada tanggal 14 September 2023. Teh disajikan dengan cara diseduh dengan 200 ml air mendidih memakai gula sebanyak 1sdm dan ditunggu selama 2-3 menit. Lalu dibagikan dan diseduh kepada 20 panelis yang merupakan siswa dan siswi kelas VIII-10 dan beberapa guru dari MTsN 1 Banda Aceh. Berdasarkan dari hasil uji organoleptik, maka diperoleh hasil yang tertera pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptik Teh Celup Herbal

No	Nama	Organoleptik															
		Aroma				Warna				Rasa				Tingkat Kesukaan			
		SS	S	TS	STS	SS	S	TS	STS	SS	S	TS	STS	SS	S	TS	STS
1	Afia Qanita				√		√				√					√	
2	Asy-Syifa Zahirra			√			√					√				√	
3	Aushaf Syafiq		√				√			√						√	
4	Iffah Farah Nabila		√				√			√						√	
5	Jahsyal Harsyi		√				√			√						√	
6	M. Daffa Al adil			√			√			√						√	
7	Mecca Asshaffa		√			√				√						√	
8	Muhammad Daffah Aqilah		√				√			√						√	

9	Muhammad Ziyaad	√			√			√					√				
10	Rizqullah F. Naisywa Putri	√				√		√								√	
11	Mulgian Nasywa	√				√		√								√	
12	Nayra			√		√				√						√	
13	Muthmainnah Nurul Izzah			√		√				√						√	
14	Pocut Sarah Sabitah	√				√			√							√	
15	Putroe Aliefia Andina	√				√				√						√	
16	Razita Naila		√			√				√						√	
17	Sahira Athifa	√				√				√						√	
18	Taqiyya Alifa Rayyan		√			√				√						√	
19	Teuku Fatra Nazwasyah	√				√				√						√	
20	Yasmin Hafizhah Iqbar		√			√			√							√	
Jumlah		0	1	5	3	1	1	6	0	6	1	1	1	0	1	6	0
			2				3				1				4		

Tabel 3. Persentase Uji Organoleptik Teh Herbal

Persentase (%)															
Aroma				Warna				Rasa				Tingkat Kesukaan			
SS	S	TS	STS	SS	S	TS	STS	SS	S	TS	STS	SS	S	TS	STS
0	60	25	15	5	65	30	0	30	55	5	5	0	70	30	0

Faktor kesukaan terhadap makanan mencakup dua aspek utama yaitu penampilan makanan (warna, bentuk dan besaran porsi) sewaktu dihidangkan dan rasa makanan (bumbu, tingkat kematangan, tekstur dan aroma) sewaktu dimakan [21]. Pada Tabel 2 tertera bahwa tingkat kesukaan terhadap teh celup herbal kombinasi jahe, serai dan kunyit memiliki rata-rata suka terhadap aroma dengan persentase tertinggi yaitu 60%, warna 65%, rasa 55% dan tingkat kesukaan 70%.

Warna pada makanan merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi daya tarik dan terima makanan yang disajikan [13]. Menurut SNI 03-3836-2012, warna teh yang baik adalah normal yaitu hijau kecokelatan [22]. Pada penelitian ini menghasilkan warna yang berbeda yaitu kuning kejinggaan. Warna teh yang berbeda diduga karena penggunaan kunyit yang memiliki warna dasar kuning kejinggaan. Air seduhan teh dengan warna yang semakin terang (kuning kecokelatan) menunjukkan karakteristik teh yang diinginkan [23].

Aroma adalah reaksi dari makanan atau minuman yang akan mempengaruhi tingkat penerimaan konsumen saat menikmati makanan [13]. Aroma juga merupakan salah satu komponen cita rasa makanan dan dapat menjadi penentu kelezatan makanan yang proses penilaiannya diamati oleh indera pembau. Menurut standar SNI 03-3836-2012, aroma yang baik untuk minuman jenis teh adalah normal, yaitu harum khas teh [22]. Pada penelitian ini aroma teh yang dihasilkan adalah aroma jahe yang kuat, namun ada sedikit aroma serai. Aroma jahe yang kuat diduga karena pada formulasi digunakan bahan jahe lebih banyak yaitu 50%, di tambah dengan aroma serai dengan pemakaian bahan sebanyak 30%. Persentase suka pada aroma cenderung lebih rendah dibandingkan dengan warna. Hal ini juga diduga karena panelis merupakan generasi Z yang lebih suka terhadap aroma manis dan asam. [24] Aroma adalah bau yang tercium oleh indera syaraf-syaraf pencium

yang ditimbulkan oleh ransangan kimia. Pada umumnya bau yang diterima oleh indera pembau dan otak adalah berbagai ramuan atau herbal, begitu pula dengan aroma jahe sehingga penambahan jahe pada teh herbal ini mempengaruhi aromanya.

Rasa merupakan hal yang penting dalam suatu bahan pangan. Jika pada bahan pangan tidak memiliki rasa yang khas maka makanan tersebut tidak akan laku dipasaran [13]. Rasa makanan merupakan faktor kedua yang mempengaruhi makanan setelah penampilan [25]. Berdasarkan hasil penelitian yang tertera, persentase suka untuk rasa memiliki nilai terendah yaitu 55%. [21] Rasa merupakan faktor yang mempengaruhi daya terima terhadap makanan.

Tingkat kesukaan para panelis memiliki persentase tertinggi dengan nilai 70%. Panelis menyukai teh ini karena teh ini memiliki warna kuning keemasan dengan aroma yang jahe serta rasa sedikit pedas dan hangat. Ini menunjukkan bahwa teh memiliki kualitas yang baik disebabkan mengeluarkan warna kuning keemasan dan mengeluarkan rasa sedikit pedas.

KESIMPULAN

Pada penelitian ini didapatkan hasil bahwa teh tergolong dalam kategori baik dan rata-rata panelis menyukainya karena faktor warna, aroma dan rasa. Kedepannya, peneliti yang akan melakukan penelitian tentang teh dengan inovasi baru seperti menggunakan atau menambahkan jenis bahan lain atau formulasinya yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- C I Akbar and F A Arini, "Teh Rambut Jagung dengan Penambahan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman Fungsional Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2," *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2019.
- Indri Desy Natalia Siagian, Valentinus Priyo Bintoro, and Nurwantoro, "Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (stevia Rbaudiana Bertoni) sebagai Pemanis," *Jurnal Teknologi Pangan*, vol. 4, no. 1, pp. 23-29, Apr. 2019.
- Irma Santi, Sitti Amirah, and Irma Andriani, "Sosialisasi Pembuatan Teh Herbal dalam Kemasan Teh Celup Pada Kelompok PKK Kalabbirang, Kabupaten Takalar," *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, pp. 22-25, 2022.
- Larannisa and Vilma, "Analisa Konsentrasi Polifenol dalam Teh Hitam Kemuning Menggunakan Metode Analisis Spektrofotometri Visibel (The Analysis of Polifenol Concentration in Black Tea Kemuning Using Visible Spectrofotometri Analysis Method)," *e prints*, vol. -, no. -, pp. 4-17, 2017.
- Bellia Fristi Annishia and Putra Cendy Nurmayadi, "Perbandingan Uji Suka Masyarakat terhadap Teh Bunga Telang, Teh Hitam dan Teh Hijau," *jurnal pesona hospitality*, pp. 30-38, 2021.
- Siska Experanza Sinulingga, Loraetta Brey Sebayang, and Samuel Sihotang, "Inovasi Pembuatan Teh Herbal dari Jantung Pisang dengan Tambahan Daun Stevia sebagai Pemanis Alami," *Jurnal Bios Logos*, vol. 11, no. 2, pp. 147-154, Agustus 2021.
- Lola Putri Ines Frillinda, "Optimasi Proporsil Teh Herbal Serai (*Cymbopogon citratus*) Dan Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius* Roxb.) Terhadap Karakteristik Sensori Teh Herbal," *universitas brawajaya*, pp. 1-116, 2019.
- I Gusti Ngurah Sujana Kusuma, I Nengah Kencana Putra, and Luh Putu Trisna Darmayanti, "Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kulit Kakao," *jurnal ilmu dan teknologi pangan*, pp. 85-93, 2019.
- Fransiskus Jamadin Saragih, Ketut Suter, and N L A Yusasrini, "Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensori Teh Herbal Celup Kulit Anggur (*Vitis vinifera* L.) Pada Suhu dan Waktu Pengeringan," *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, vol. 10, no. 3, pp. 424-435, Oct. 2021.
- Noviar Harun, Raswen Efendi, and Lasma Simanjuntak, "Penerimaan Panelis Terhadap Teh

- Herbal Dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dengan Perlakuan Suhu Pengeringan," SAGU, vol. 13, no. 2, pp. 7-18, 2014.
- Ulis Tiyani, Suharti , and Susi Andriani, "Formulasi dan Uji Organoleptik Teh Celup Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) untuk Memelihara Kadar Gula Darah dan Penambahan Rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Penghangat Tubuh," *Journal of Holistic HEalth Sciences*, vol. 4, no. 1, pp. 43-49, Januari 2020.
- I Wayan Redi Aryanta, "Manfaat Jahe Untuk Kehidupan," *E-Jurnal Widya Kesehatan*, pp. 39-43, 2019.
- Nur Aidil Fitri and Husnani , "Pengaruh Motode Pengeringan Pada Mutu Fisik Minuman Herbal Celup dengan Komposisi Jahe, Temulawak, Kunyit dan Sereh," *Jurnal Ilmu Sosial*, p. 475, 2022.
- Muhammad Rafi Abdillah et al., "D-Seira: Pemanfaatan Daun Sirsak, Serai, dan Jahe Merah sebagai Teh Herbal Variasi," *Jurnal Matematika dan Sains*, pp. 1-6, 2022.
- Ummi Lailatul Maghfiroh et al., "Pemanfaatan Daun Sirsak, Serai dan Jahe Merah sebagai Teh Herbal Variasi," *Jurnal Matematika dan Sains*, pp. 189-194, 2022.
- Husaini and Rissti Zulfitri, "Uji Stabilitas Fisik Sediaan Serbuk Instan Dengan Kombinasi Jahe, Temulawak, Kunyit dan Sereh," *Jurnal Komunitas Farmasi Nasional*, vol. 2, no. 2, pp. 409-425, 2022.
- Hari Hariadi, "Formulasi Minuman Fungsional Berbahan Dasar Ekstrak Teh Hitam, Daun Meniran dan Kunyit untuk Imunitas Tubuh," *research and social study institute*, pp. 172-179, 2022.
- Patonah Hasimun, Dadang Juanda, Ika Kurnia Sukmawati, and Ari Yunuarto, "Edukasi Hipertensi dan Pelatihan Pembuatan Teh Herbal Kombinasi Daun Pegagan dan Rimpang Kunyit Sebagai Minuman Kesehatan Atihipertensi," *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, pp. 139-144, 2020.
- Perdana Sulistyoning Suharto, Erik Irham Lutfi, and Mega Diasty Rahayu, "PENGARUH PEMBERIAN JAHE (*Zingiber officinale*) TERHADAP GLUKOSA DARAH PASIEN DIABETES MELLITUS," *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, vol. 7, no. 3, pp. 76-83, 2019.
- Sobron Lubis, Alifya P. A, Silvester.L, Alif A.H. Emilza, and Silvi Ariyanti, "PENGUNAAN MESIN PENYERUT UNTUK PENGOLAHAN REMPAH JAMU TRADISIONAL DI TANJUNG DUREN GROGOL JAKARTA BARAT," *seri seminar nasional* , vol. 7, no. 7, pp. 1245-1254, 2022.
- N Trisia, L Sitoayu, and T H Pakpahan, "Perbedaan Daya Terima Lauk Hewani Berdasarkan Citarasa, Kebiasaan Makna dan Nafsu Makan di Berbagai Kelas Rawat Inap Pasien Beda di RSUD Cengkareng," Jakarta, 2016.
- Delvi Adri and Wikanastri Hersoelistyorini, "Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Leaf Tea Based on Variants Time Drying," *Jurnal Pangan dan Gizi*, pp. 1-12, 2013.
- F Aryadi, S Wahyuni, and S Rejeki, "Analisis Organoleptik Produk Teh Celup Tawaloho (*Spondias Pinnata*)," *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, pp. 792-799, 2017.
- Y M Nur, S Indrayati, Periadnadi , and Nurmiati , "Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Ekstrak Tanaman Beralkaloid terhadap Produk Teh Kombucha," *Jurnal Biologi Universitas Andalas*, pp. 555-62, 2018.
- S Moehyi, *Penyelenggara Makanan dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata, 1992.