

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Indonesia merupakan Negara yang kaya akan keanekaragaman tanaman. Di Indonesia terdapat setidaknya 30.000 jenis tanaman dan 7000 adalah tanaman herbal yang diantaranya memiliki khasiat obat (Jumiarni dan Komalasari, 2017). Salah satu tanaman herbal yang termasuk berkhasiat obat dan sudah dikenal sejak lama oleh masyarakat kita adalah seledri.

Teh herbal merupakan istilah yang digunakan untuk minuman teh yang bukan berasal dari tanaman teh (*Camellia sinensis*). Teh herbal lebih aman dikonsumsi karena tidak mengandung alkaloid yang dapat mengganggu kesehatan seperti kafein. Teh herbal dibuat dari bebungan, biji, dedaunan, atau akar dari beragam tanaman (Yudana, 2004). Cara mengkonsumsi dan menyajikan teh herbal sama seperti minuman teh biasa, yaitu diseduh.

Teh daun seledri sudah tidak asing bagi masyarakat sebagai obat tradisional untuk berbagai macam penyakit. Namun, belum banyak penelitian yang mengkaji cara pembuatan teh daun seledri secara ilmiah. Tingkat kemudahan untuk ditemukannya daun seledri dimanfaatkan oleh masyarakat dengan mengolahnya menjadi beragam produk, salah satunya adalah teh herbal. Seledri bisa dikonsumsi dalam bentuk kering yang kemudian diseduh dan diminum. Minuman ini biasa disebut dengan teh herbal (herbal tea).

Seledri yang akan diolah harus melalui proses pengeringan terlebih dahulu. Tujuan proses pengeringan teh herbal ini adalah untuk memperpanjang masa penyimpanan akibat dari pengurangan kadar air, menghilangkan aktivitas enzim yang bisa menguraikan lebih lanjut zat aktif, memudahkan dalam pengelolaan selanjutnya dan dapat menguraikan senyawa racun pada bahan pangan (Dwigustine, 2017). Proses pengeringan dapat dilakukan secara alami dan menggunakan mesin pengering, namun proses pengeringan secara alami dengan menggunakan sinar matahari tidak dapat memprediksi cuaca dan mengatur suhu sehingga membutuhkan waktu yang lebih lama, sedangkan pengeringan

menggunakan mesin pengering akan mempercepat proses dan menghasilkan produk yang lebih baik.

Dari uraian di atas, peneliti ingin membuat teh daun seledri (*Apium graveolens L.*) menggunakan metode pengeringan oven untuk mendapatkan teh yang higienis dan kualitasnya akan dibandingkan dengan teh daun seledri yang sudah beredar di pasaran.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Pada pembuat teh secara tradisional, proses pengeringan dilakukan dengan sinar matahari, sehingga mutu dan kualitasnya belum terjamin. Pada penelitian kali ini, pengeringan daun seledri dikeringkan menggunakan oven. Berdasarkan latar belakang tersebut, berikut masalah dalam penelitian ini:

1. Berapakah waktu dan suhu untuk mencapai kondisi optimum dalam pengeringan daun seledri tersebut?
2. Bagaimana kualitas teh daun seledri yang dihasilkan dapat memenuhi SNI 3638: 2013?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menentukan waktu dan suhu optimum pengeringan untuk memperoleh kualitas teh yang memenuhi standar dengan metode pengeringan menggunakan oven.
2. Menganalisa sifat fisiokimia teh daun seledri, yaitu: kadar air, kadar abu, dan antioksidan, serta senyawa fitokimia berupa flavonoid dan fenol.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Menghasilkan teh herbal dari daun seledri yang dapat diaplikasikan dalam berbagai industri keperluan masyarakat.
2. Menghasilkan suatu produk teh herbal yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat.
3. Memberikan informasi bagi pembaca, khususnya mahasiswa teknik kimia Politeknik Negeri Sriwijaya mengenai cara pembuatan teh herbal dari daun seledri dengan proses pengeringan menggunakan oven.