

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Teh hitam merupakan salah satu minuman yang paling banyak dikonsumsi di seluruh dunia, karena aroma dan rasa yang disukai, serta diduga memiliki dampak positif terhadap fungsi fisiologis. Di Indonesia, teh hitam banyak diproduksi dan dikonsumsi, serta dijadikan produk olahan misalnya minuman siap saji (*ready to drink*). Jumlah konsumsi teh dalam kemasan di Indonesia menduduki posisi kedua setelah air mineral. Menurut Asosiasi Industri Minuman Ringan (2014), jumlah konsumsi teh dalam kemasan di Indonesia mencapai 2 miliar liter atau sebanyak 1,07 pon (0,5kg) daun teh per orang setahun. Jenis produk teh hitam yang ada dipasaran yaitu *tea bag* dan *loose tea*. Teh hitam (*Camellia sinensis*) merupakan minuman yang kaya akan antioksidan, dan menjadikan minuman teh sebagai minuman yang baik untuk kesehatan (Turkmen *et al*, 2007; Mudau *et al*, 2007).

Antioksidan merupakan senyawa yang dapat menghambat reaksi oksidasi, dengan cara mengikat radikal bebas (Winarsi, 2007). Selain itu, mengonsumsi bahan pangan yang kaya akan antioksidan dapat menurunkan resiko penyakit pembuluh darah jantung (kardiovaskuler), kanker jenis tertentu, dan degenerasi alamiah dari tubuh yang berhubungan dengan proses penuaan (Miyachi, 1995).

Antioksidan yang ada pada teh adalah flavonoid dan polifenol. Flavonoid memiliki kemampuan untuk mengikat atau mengkelat logam, sedangkan polifenol memiliki pengaruh pada ketajaman rasa dan aroma teh. Polifenol pada teh berupa katekin dan turunannya, dan juga berupa theaflavin, thearubigin, dan theanaphthoquinone. Senyawa katekin memiliki sifat antioksidan dan terdiri dari *Catechin*, *Epi Catechin* (EC), *Epi Catechin*

*Gallat* (ECG), dan *Epi Gallo Cathechin Gallat* (EGCG) (Di Castelnuovo *et al.*, 2011).

Ada berbagai macam cara konsumen menyeduh teh hitam. Perbedaan utamanya terletak pada suhu dan waktu penyeduhan. Suhu dan waktu penyeduhan diatur untuk menghasilkan minuman teh yang memiliki warna, aroma, dan rasa yang diharapkan. Namun, suhu dan waktu penyeduhan dapat berpengaruh pada aktivitas antioksidan dan kandungan polifenolnya. Oleh karena itu, makalah ini ditujukan untuk mengkaji aktivitas antioksidan dan kandungan polifenol pada produk teh hitam dalam bentuk *tea bag* dan *loose tea*.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana aktivitas antioksidan dan kandungan polifenol pada produk teh hitam dalam bentuk *tea bag* dan *loose tea*?

## **1.3. Tujuan**

Untuk mengkaji aktivitas antioksidan dan kandungan polifenol pada produk teh hitam dalam bentuk *tea bag* dan *loose tea*.