

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman beluntas (*Pluchea indica L. Less*) dikenal sebagai salah satu tanaman obat tradisional. Penggunaan berbagai khasiat pada beluntas umumnya adalah pada daunnya, baik yang masih segar ataupun dikeringkan. Daun beluntas berbau khas (aromatis) dan memiliki rasa getir. Daun beluntas berkhasiat untuk meningkatkan nafsu makan (stomatik), membantu pencernaan, peluruh keringat (diaforetik), pereda demam (antipiretik), dan penyegar (*demulcent*) (Ardiansyah, 2005). Tanaman beluntas mengandung senyawa alkaloid, flavonoid, tanin, minyak atsiri, asam klorogenik, natrium, aluminium, kalsium, magnesium dan fosfor. Sedangkan akarnya mengandung flavonoid dan tanin. Gabor (1986) dalam Ferdian (2008) juga mengatakan bahwa flavonoid juga dapat digunakan sebagai obat antiinflamasi, antikanker, antifertilitas, antiviral, antidiabetes, antidepresan, dan diuretik.

Uji pendahuluan, bubuk beluntas dilakukan pengovenan pada suhu 120⁰C dan waktu 10 menit karena berdasarkan uji pendahuluan maka dengan pengovenan tersebut memberikan uji ALT 0 yang berarti tidak ada mikroba yang tumbuh. Setelah dilakukan pengovenan bubuk daun beluntas dikemas dalam *tea bag* dan tiap 9 *tea bag* dibungkus dengan aluminium foil untuk disimpan. Menurut Widyawati dkk. (2014) kandungan senyawa fenol daun beluntas dapat mengganggu pertumbuhan bakteri gram negatif sedangkan untuk senyawa flavonoid di dalam daun beluntas dapat bertindak sebagai antibakteri terhadap bakteri gram positif. Menurut penelitian Harianto (2015) dan Widyawati dkk (2016) penggunaan 2 g bubuk beluntas

yang diseduh pada 100 mL air panas (95°C) paling disukai, berdasarkan hasil uji organoleptik. Perubahan yang dapat terjadi selama penyimpanan adalah penurunan sifat organoleptik terhadap rasa, aroma dan warna. Perubahan tersebut dipengaruhi oleh pergerakan laju reaksi sejalan dengan peningkatan umur simpan dan degradasi senyawa fitokimia yang dipengaruhi oleh autooksidasi komponen fitokimia dari oksigen, suhu dan sinar. Tapas *et al.* (2008) menyatakan bahwa komponen fenolik yang bertanggung jawab atas sifat sensoris dalam bahan pangan seperti warna, aroma dan rasa. Oleh karena itu diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai lama penyimpanan terhadap sifat organoleptik terhadap rasa, aroma dan warna air seduhan teh beluntas yang disimpan dalam *tea bag*.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan bubuk daun beluntas dalam *tea bag* terhadap perubahan sifat warna air seduhan?
2. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan bubuk daun beluntas dalam *tea bag* terhadap organoleptik air seduhan?
3. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan bubuk daun beluntas dalam *tea bag* terhadap perlakuan yang tidak berbeda dengan minggu ke-0?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh lama penyimpanan bubuk daun beluntas dalam *tea bag* terhadap perubahan warna air seduhan.
2. Mengetahui pengaruh lama penyimpanan bubuk daun beluntas dalam *tea bag* terhadap organoleptik air seduhan.
3. Mengetahui pengaruh lama penyimpanan bubuk daun beluntas dalam *tea bag* terhadap perlakuan yang tidak berbeda dengan minggu ke-0.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan informasi tentang pengaruh lama penyimpanan bubuk daun beluntas dalam *tea bag* terhadap perubahan warna dan sifat organoleptik air seduhan bubuk daun beluntas.