

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan pangan, dan juga kesehatan merupakan kebutuhan penduduk, dengan adanya sumber pangan akan dimanfaatkan secara objektif, Untuk meningkatkan olahan bahan pangan yaitu teh akan menjadi produk minuman yang menyehatkan dan mampu mempunyai kandungan senyawa yang diperlukan tubuh agar terjaga kesehatan para konsumen. Untuk mengembangkan keanekaragaman olahan daun teh yaitu membuat minuman fermentasi dengan bantuan mikroba yang biasa disebut “Kombucha Tea” (1). Kombucha merupakan suatu minuman hasil simbiosis bakteri dan ragi. Teh yang telah diseduh dengan air panas diberi tambahan gula sebagai pemanis dan sebagai nutrisi untuk menumbuhkan bakteri yang diinginkan.

Produk teh kombucha adalah hasil dari fermentasi teh dan gula dengan tambahan starter mikroba SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast), di dalamnya mengandung yeast dan bakteri (*Acetobacter xylinum* berbagai bentuk khamir, seperti *Saccharomyces cerevisiae*) yang nantinya akan fermentasikan beberapa hari yaitu 7 hari (1). Kombucha selain dibuat dari olahan teh, kombucha dapat juga dibuat dari berbagai daun seperti (sargasum, daun pedada, daun sirsak) (2).

Saat ini banyak masyarakat mengkonsumsi daun sirsak dengan cara merebus daunnya kemudian hasil rebusan diminum. Tetapi tidak banyak juga masyarakat yang tau, bahwa daun sirsak yang terlalu lama direbus, akan menghilangkan khasiat daun sirsak, dan juga daun sirsak mudah terkontaminasi

jamur dan bakteri, sehingga membuat aromanya tidak enak dan tidak bagus untuk kesehatan. Oleh karena itu, dengan dilakukan fermentasi dengan kultur kombucha dapat memperbaiki kualitas daun sirsak (3).

Daun pedada sendiri hingga saat ini diduga belum banyak dimanfaatkan. Secara tradisional di masyarakat sering menjadikan daun pedada sebagai bahan ramuan bedak dingin, mengobati luka, memar, keseleo, bengkak, dan daun-daunnya yang dihaluskan juga dapat digunakan untuk mengobati cacar. Tentang pembuatan minuman dari daun pedada menyatakan bahwa minuman dari daun pedada memiliki rasa yang agak sepat sehingga kurang disukai oleh masyarakat (4).

Rumput laut mengandung bahan-bahan organik seperti polisakarida, hormon, vitamin, mineral dan juga senyawa bioaktif. Rumput laut juga mengandung berbagai vitamin dalam konsentrasi tinggi seperti vitamin D, K, karotenoid (prekursor vitamin A), vitamin B kompleks, dan tokoferol. Beberapa rumput laut juga menghasilkan metabolit yang mempunyai aktivitas antioksidan. Senyawa ini dapat menunda atau memperkecil laju reaksi oksidasi pada bahan yang mudah teroksidasi (5).

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimanakah pengaruh lama fermentasi terhadap kandungan vitamin C pada aneka jenis teh kombucha?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi terhadap kandungan vitamin C pada aneka jenis teh kombucha.

1.3.2 Tujuan khusus

Untuk mencari metode fermentasi yang efektif dan menghambat pertumbuhan bakteri pada teh kombucha sehingga terjadi fermentasi berlanjut selama masa tunggu yang dapat merubah karakter fisika kimia.

1.4 Manfaat Penelitian

Memberikan informasi kepada masyarakat pengaruh lama fermentasi terhadap kandungan vitamin C pada aneka jenis teh kombucha.