# BAB I
# PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Teh merupakan salah satu minuman yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di berbagai belahan dunia karena memiliki cita rasa yang khas serta beragam manfaat bagi kesehatan. Kandungan senyawa bioaktif dalam teh, terutama polifenol dan katekin, berperan sebagai antioksidan yang mampu menangkal radikal bebas dalam tubuh. Senyawa tersebut diketahui dapat membantu menurunkan risiko berbagai penyakit degeneratif, seperti kanker, diabetes melitus, penyakit jantung, dan gangguan kesehatan lainnya (Nugroho et al., 2022)

Berdasarkan tahapan pengolahannya, teh secara umum diklasifikasikan menjadi empat jenis, yaitu teh putih, teh hijau, teh oolong, dan teh hitam. Perbedaan teknik pengolahan pada setiap jenis teh dapat memengaruhi kadar senyawa fenolik yang terkandung di dalamnya. Teh putih dan teh hijau cenderung memiliki kandungan fenolik lebih tinggi karena melalui proses pengolahan yang relatif sederhana dan minimal. Sementara itu, teh hitam dan teh oolong umumnya memiliki kandungan fenolik lebih rendah akibat proses oksidasi serta tahapan pengolahan yang berlangsung lebih lama dan kompleks (Nugroho et al., 2022).

Pemanfaatan kombucha sebagai minuman fermentasi yang diyakini bermanfaat bagi kesehatan telah dilakukan oleh masyarakat di sejumlah negara Asia sejak dahulu. Hingga kini, kombucha semakin banyak dikonsumsi, meskipun klaim manfaat kesehatannya masih memerlukan dukungan bukti ilmiah yang memadai. Konsumsi kombucha dipercaya berpotensi meningkatkan stamina dan menjaga kesehatan sistem pencernaan, termasuk fungsi usus halus. Selain itu, kombucha juga dikaitkan dengan potensi manfaat dalam mengendalikan berat badan, kadar kolesterol, tekanan darah, dan metabolisme tubuh. Minuman ini turut dipercaya dapat membantu mengurangi keluhan seperti refluks asam, gangguan pencernaan, kelelahan, sakit kepala, serta kondisi peradangan tertentu. Namun, klaim mengenai manfaat kombucha dalam mencegah dan mengatasi penyakit masih perlu dikaji melalui penelitian ilmiah lebih lanjut (Majidah et al., 2022).

Selain itu, minuman probiotik merupakan salah satu produk pangan fungsional yang semakin banyak diminati masyarakat karena berpotensi memberikan manfaat bagi kesehatan. Minuman ini mengandung mikroorganisme hidup yang dapat memberikan efek positif bagi tubuh, khususnya dalam mempertahankan keseimbangan mikroflora usus. Pada umumnya, produksi minuman probiotik masih menggunakan susu sapi sebagai bahan baku utama, sehingga memerlukan biaya produksi yang relatif tinggi dan menyebabkan harga jual produk menjadi lebih mahal (Sampurno et al., 2021).

Salah satu jenis minuman probiotik yang berpotensi untuk dikembangkan adalah kombucha. Kombucha merupakan minuman fermentasi yang dihasilkan dari larutan teh dengan bantuan kultur simbiotik bakteri dan khamir yang dikenal sebagai *Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast* (SCOBY). Kultur tersebut umumnya didominasi oleh bakteri asam asetat yang berperan penting dalam proses fermentasi dan menghasilkan berbagai senyawa yang membentuk karakteristik khas minuman kombucha. Proses fermentasi ini tidak hanya memengaruhi cita rasa, aroma, dan tingkat keasaman, tetapi juga dapat menghasilkan senyawa bioaktif yang berpotensi memberikan manfaat bagi kesehatan. Selain itu, karakteristik kombucha dipengaruhi oleh jenis teh, komposisi bahan, lama fermentasi, serta kondisi lingkungan selama proses pengolahan (Sampurno et al., 2021).

Perkembangan inovasi di bidang pangan fungsional mendorong pemanfaatan bahan baku alternatif dalam pembuatan minuman probiotik, salah satunya melalui penambahan sari buah. Pemanfaatan sari buah tidak hanya berperan dalam meningkatkan nilai gizi dan cita rasa produk, tetapi juga berpotensi meningkatkan daya terima konsumen. Selain itu, perpaduan antara teh dan sari buah dapat menghasilkan minuman probiotik yang ekonomis, mudah diterima masyarakat, serta tetap memiliki mutu dan potensi manfaat kesehatan yang baik. Pengembangan produk ini diharapkan mampu memenuhi kebutuhan konsumen terhadap minuman fungsional yang inovatif (Sampurno et al., 2021).

Penelitian yang dilakukan oleh Nabila dan Ambarwati (2026) menunjukkan bahwa Pemanfaatan melon sebagai bahan baku kombucha berpotensi menghasilkan minuman fungsional dengan kandungan vitamin C dan aktivitas antioksidan yang tinggi. Lama fermentasi turut memengaruhi karakteristik kombucha, dengan

fermentasi selama 10 hari menghasilkan vitamin C sebesar 107,77 mg/100 g dan aktivitas antioksidan sebesar 56,21%. Selain memengaruhi karakteristik kimia, lama fermentasi juga berdampak pada sifat sensori, terutama tingkat keasaman yang meningkat akibat terbentuknya asam organik.

Karakteristik bahan dan lama fermentasi merupakan faktor penting yang dapat memengaruhi kualitas serta daya terima konsumen terhadap kombucha. Penambahan sari buah melon pada teh kombucha dapat menjadi alternatif dalam pengembangan produk dengan karakteristik organoleptik yang lebih disukai. Oleh karena itu, penelitian mengenai daya terima teh kombucha dengan penambahan sari buah melon perlu dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap karakteristik organoleptik produk yang dihasilkan.

## B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada peneliti ingin mengetahui "Bagaimana daya terima panelis meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur terhadap teh kombucha dengan penambahan sari buah melon (*Cucumis Melo L.*)".

## C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran daya terima panelis teh kombucha dengan penambahan sari buah melon *(Cucumis Melo L.)* meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur.

2. Tujuan Khusus

a. Mengetahui gambaran daya terima warna teh kombucha dengan penambahan sari buah melon.
b. Mengetahui gambaran daya terima rasa teh kombucha dengan penambahan sari buah melon.
c. Mengetahui gambaran daya terima aroma teh kombucha dengan penambahan sari buah melon.
d. Mengetahui gambaran daya terima tekstur teh kombucha dengan penambahan sari buah melon.

## D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Poltekkes Kemenkes Pontianak

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan informasi dan referensi ilmiah bagi Poltekkes Kemenkes Pontianak, khususnya pada bidang gizi dan pangan. Hasil penelitian dapat digunakan sebagai bahan pembelajaran mengenai pengembangan produk pangan fungsional, proses fermentasi kombucha, serta uji daya terima secara organoleptik. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi referensi bagi mahasiswa atau peneliti lain yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut mengenai kombucha dengan penambahan buah atau bahan pangan lainnya.

2. Bagi Institusi Kesehatan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai alternatif minuman fermentasi berbahan dasar teh yang ditambahkan sari buah melon dan tingkat penerimaannya oleh konsumen. Penambahan sari buah melon dapat memberikan variasi pada karakteristik rasa, aroma, warna, dan tekstur sehingga berpotensi menghasilkan minuman yang lebih mudah diterima. Hasil penelitian juga dapat menjadi informasi awal dalam pengembangan minuman berbasis pangan yang dapat dikonsumsi sebagai bagian dari pola makan yang beragam dan seimbang. Namun, penelitian ini berfokus pada daya terima, sehingga tidak secara langsung membuktikan efek kesehatan dari produk.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan peneliti dalam melakukan penelitian di bidang gizi dan pangan. Peneliti dapat memperoleh pengalaman dalam pembuatan teh kombucha dengan penambahan sari buah melon, menentukan formulasi produk, melakukan uji organoleptik, mengumpulkan data daya terima panelis, serta mengolah dan menyajikan hasil penelitian. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi sarana bagi peneliti untuk menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan ke dalam kegiatan penelitian secara langsung dan sistematis.