

**EKSPERIMEN PENGOLAHAN DAUN CIKRA CIKRI SEBAGAI
TEH HERBAL TRADISIONAL**

SKRIPSI



Disusun Oleh :

Ekya Wahyu Qurratu A'yunin

NO. MHS: 316100911

PROGRAM STUDI D-4 PENGELOLAAN HOTEL

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

**EKSPERIMEN PENGOLAHAN DAUN CIKRA CIKRI SEBAGAI TEH
HERBAL TRADISIONAL**

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Memperoleh Derajat Sarjana Sains Terapan

Disusun Oleh :

Ekya Wahyu Qurratu A'yunin

NO. MHS: 316100911

PROGRAM STUDI D-4 PENGELOLAAN HOTEL

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

EKSPERIMEN PENGOLAHAN DAUN CIKRA CIKRI SEBAGAI TEH

HERBAL TRADISIONAL

SKRIPSI



OLEH :

EKYA WAHYU QURRATU A'YUNIN

NO. MHS: 316100911

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I



Drs. Santosa, MM

NIDN : 0519045901

Pembimbing II

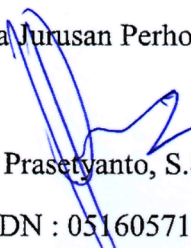


Arif Dwi Saputro, S.S., M.M.

NIDN : 0525047001

Mengetahui

Ketua Jurusan Perhotelan



Hermawan Prasetyanto, S.Sos., M.M.

NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**“EKSPERIMEN PENGOLAHAN DAUN CIKRA CIKRI SEBAGAI THE
HERBAL TRADISIONAL”**

SKRIPSI

Telah Dipertahankan Didepan Penguji
Dan Dinyatakan LULUS
Pada Tanggal : *6 Januari 2021*

Oleh

Ekya Wahyu Qurratu A'yunin

NO MHS : 316100911

TIM PENGUJI :

Penguji UTAMA : Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc

Pembimbing I : Drs. Santosa, M.M.

Pembimbing II : Arif Dwi Saputra, S.S., M.M.

(Bis)
(Santosa)
(Arif)

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno

NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : EKYA WAHYU QURRATU A'YUNIN

NIM : 316100911

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : EKSPERIMEN PENGOLAHAN DAUN CIKRA CIKRI
SEBAGAI TEH HERBAL TRADISIONAL

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 18 Desember 2020

Penulis



Ekya Wahyu Qurratu A'yunin
(316100911)

HALAMAN MOTTO

“Barangsiapa menginginkan kebahagiaan dunia, maka tuntutlah ilmu, dan barangsiapa yang ingin kebahagiaan akhirat tuntutlah ilmu, dan barangsiapa yang menginginkan keduanya tuntutlah ilmu pengetahuan”

(Rasulullah SAW)

“Balas mereka yang membencimu dengan kesuksesanmu”

(Ekya W.Q.A)

“Hidup bukan tentang mendapatkan apa yang kita inginkan, namun tentang menghargai apa yang kita miliki dan sabar atas apa yang kita impikan”

(Razha co)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala puja dan puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa dan atas dukungan dan do'a dari orang-orang tercinta, akhirnya skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, dengan rasa bangga dan bahagia saya ucapkan rasa syukur dan terimakasih saya kepada:

Allah SWT, karena hanya atas izin dan karunia-Nya lah maka skripsi ini dapat dibuat dan selesai pada waktunya. Puji syukur yang tak terhingga kepada Tuhan yang Maha Esa yang meridhoi dan mengabulkan segala do'a.

Ibu, mamah, bapak, ayah saya, yang telah memberi dukungan moril maupun materi serta do'a untuk kesuksesan saya, karena tiada do'a yang paling khusus selain do'a yang terucap dari orang tua. Ucapan terimakasih saja tidak akan cukup untuk membalas kebaikan orang tua, karena itu terimalah persembahan bakti dan cintaku untuk kalian oragtua saya.

Bapak dan Ibu Dosen pembimbing, penguji, dan pengajar. Karena selama ini telah meluangkan waktu untuk mengarahkan saya, memberikan bimbingan, dan pelajaran yang tidak ternilai harganya, agar saya menjadi lebih baik. Terimakasih banyak Bapak dan Ibu dosen.

Para sahabat, Vlint, Elle, Betha, yang telah mendukung dan membantu saya atas pengerjaan skripsi ini sehingga dapat terselesaikan dengan baik.

Saudara saya (Adik), terimakasih banyak adik-adikku Kukuh yang telah membantu saya dalam mengerjakan spss sehingga saya lebih memahami spss. Tidak lupa kepada Zahra, Alzena, dan Kia karena telah mendoakan dan mendukung saya.

Kekasih, terimakasih kepada Ricco Putrakopita Sitompul mahasiswa yang selalu mendorong dan menyemangati saya setiap hari untuk mengejar skripsi dan cita-cita saya. Serta selalu meluangkan waktunya menemani saya mengerjakan skripsi.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sabagi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Fokus kajian skripsi ini adalah menjelaskan kajian eksperimen tentang perbedaan tingkat kesukaan masyarakat Banjarnegara terhadap teh berbahan dasar daun cikra cikri dengan teh buatan pabrik Tambi Wonosobo berdasarkan rasa, warna, dan aroma .

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung dalam mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada :

1. Bapak Drs. Santosa, MM selaku pembimbing I yang telah dengan sabar, arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk dalam penulisan skripsi ini.

2. Bapak Arif Dwi Saputra., SS, MM. selaku pembimbing II yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Penguji utama yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., MM selaku Ketua Jurusan Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan saran dan dukungan dalam penulisan skripsi ini.
5. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk mencoba produk dan menilai hasil penelitian yang saya eksperimenkan.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun bermanfaat untuk pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penulisan berikutnya.

Yogyakarta, 30 Desember
2020

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Batasan Masalah.....	6
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	7
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Landasan Teori.....	9
1. Pengertian tentang Teh	9
2. Sejarah Perjalanan Teh	10
3. Pengolahan dan Pengelompokan Teh.....	10
4. Pengelompokan Teh berdasarkan Cara Pengemasannya	13
5. Manfaat Minum Teh.....	18
6. Mengenal Daun Cikra Cikri	21
7. Proses Penyajian Teh.....	29
8. Faktor Yang Mempengaruhi Rasa Teh	32

9. Metode Pembuatan Teh.....	34
B. Kerangka Pikiran.....	37
C. Penelitian Terdahulu	38

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian.....	39
1. Metode dan Desain Penelitian.....	39
2. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	41
3. Populasi Dan Sampel.....	42
4. Teknik Pengumpulan Data	43
B. Instrumen Penelitian.....	43
C. Metode Pengumpulan Data	45
a. Metode Kuisisioner	48
b. Metode Wawancara	48
E. Metode Analisis Data.....	49

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian.....	51
B. Hasil Penelitian	57
C. Karakteristik Responden	58
D. Hasil Analisis Data.....	61
E. Pembahasan.....	69

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	72
B. Saran.....	72

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Teh Cikra-cikri	52
Tabel 4.2 Alat Pembuatan Teh Cikra-cikri	52
Tabel 4.3 Jenis Kelamin Responden	59
Tabel 4.4 Usia Responden.....	59
Tabel 4.5 Pekerjaan Responden	60
Tabel 4.6 Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden Atribut Rasa	63
Tabel 4.7 Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden Atribut Warna	65
Tabel 4.8 Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden Atribut Aroma.....	67
Tabel 4.9 Rangkuman Hasil Analisis Independent	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Daun cikra cikri.....	22
Gambar 2.2 Daun Kenikir.....	29
Gambar 2.3 Kerangka Pikir.....	37
Gambar 2.4 wadah pengering	53
Gambar 2.5 hand gloves.....	53
Gambar 2.6 sendok.....	54
Gambar 2.7 saringan	54
Gambar 2.8 Ketel	54
Gambar 2.9 cangkir.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian
- Lampiran 3 Kuisioner Penelitian
- Lampira 4 Statistika
- Lampiran 5 Dokumentasi
- Lampiran 6 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian ini merupakan penelitian yang berjudul “EKSPERIMEN PENGOLAHAN DAUN CIKRA CIKRI SEBAGAI TEH HERBAL TRADISIONAL”. Tujuan eksperimen ini adalah untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap teh daun cikra-cikri dengan teh tambu dari Wonosobo berdasarkan aspek kriteria (rasa, warna, aroma).

Metode penelitian menggunakan metode eksperimen dengan tiga kali penelitian. Dilanjutkan dengan pengumpulan data menggunakan wawancara dan kuisisioner, dengan melibatkan responden 30 orang dengan cara pengambilan berdasarkan populasi. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 128 orang di dusun Maron, desa Kebutuh jurang, Banjarnegara Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik *probability sampling* (random sampel), sampel pada penelitian ini berjumlah 30 orang yang diambil secara acak yaitu melibatkan 15 orang laki-laki dan 15 orang wanita. Instrumen yang digunakan adalah tabel kuisisioner uji hedonik yang berdasarkan penilaian dari aspek rasa, warna, dan aroma pada kedua teh tersebut.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam analisis data Uji Independent Sampel t-test pengujian hipotesis pada semua atribut rasa, warna, aroma menunjukkan t hitung lebih besar daripada t tabel, yang berarti H_0 ditolak dan H_a diterima, artinya bahwa terdapat perbedaan pada semua aspek baik dari rasa, warna, dan aroma yang signifikan antara teh berbahan dasar daun cikra-cikri dengan teh buatan pabrik.

Kata kunci : teh tambu, teh daun cikra-cikri, daun cikra cikri, teh herbal, teh tradisional

ABSTRACT

This research is a research entitled "EXPERIMENT OF THE PROCESSING OF CIKRA CIKRI LEAVES AS TRADITIONAL HERBAL TEA." The purpose of this experiment was to determine the differences in the level of consumer preference for cikra-cikri leaf tea and tambi tea from Wonosobo based on the criteria (taste, color, aroma).

The research method used the experimental method with three studies. Followed by data collection using interviews and questionnaires, involving 30 respondents by means of population based retrieval. The population in this study were 128 people in Maron hamlet, Kebutih cliff village, Banjarnegara. Sampling was done by using probability sampling technique (random sample), the sample in this study was 30 people taken randomly, involving 15 men and 15 women. . The instrument used was a hedonic test questionnaire table based on an assessment of the aspects of taste, color and aroma of the two teas.

The results showed that in the data analysis the Independent Sample Test t-test hypothesis testing on all attributes of taste, color, aroma showed t count was greater than t table, which means that H_0 is rejected and H_a is accepted, meaning that there are differences in all aspects of both taste. Significant color, and aroma between the tea made from cikra-cikri leaves and factory-made tea.

Keywords: tambi tea, cikra-cikri leaf tea, cikra cikri leaf, herbal tea, traditional tea

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia banyak ditemukannya berbagai macam minuman tradisional, meskipun secara umum memiliki komposisi yang berbagai macam jenisnya. Namun pada setiap daerahnya memiliki kekhasan yang berbeda. Hal ini tidak terlepas dari latar belakang sosial budaya, sumber daya dan situasi yang berbeda pada setiap daerahnya yang memberikan beberapa pengaruh terhadap resep dan cara meracik minuman tersebut.

Secara umum minuman adalah segala sesuatu yang dapat di konsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus dan dahaga, minuman juga merupakan kebutuhan bagi seluruh makhluk hidup begitu pula dengan manusia. Minuman tradisional umumnya berbentuk cair namun ada juga yang berbentuk padat seperti es. pengertian tradisional adalah cara yang pertama kali lahir yang dipergunakan banyak orang dimasanya. Arti dari tradisional itu sendiri berarti suatu kebiasaan yang berasal dari leluhur yang diturunkan secara turun – temurun dan masih dijalankan pada saat ini. Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan Minuman tradisional adalah segala sesuatu yang diwarisi manusia dari orangtuanya turun temurun, yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu menggunakan bahan-bahan alami seperti dedaunan, rempah-rempah, buah-buahan ataupun hasil

dari pepohonan dan telah menjadi ciri khas dari suatu daerah yang memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Vivienne kruger (2014) menyebutkan bahwa minuman tradisional yang masih bertahan ratusan tahun hingga sampai saat ini masih menggunakan gula merah dan rempah- rempah. Penggunaan rempah-rempah sudah berabad-abad digunakan dalam bumbu masakan untuk pemberi citarasa yang berbeda setiap bangsa. Demikian pula penggunaan untuk obat-obatan tradisional. Minuman atau wedang rempah dari budaya bangsa Indonesia. Minuman tradisional memiliki karakteristik yang membedakan dengan minuman lainnya adalah kandungan rempah-rempah dan herbal yang mengandung bioflavonoid, yaitu zat aktif yang berperan memperkuat sistem kekebalan tubuh, dilihat dari sifatnya yaitu memiliki karakteristik sensorik, bergizi, dan memiliki sifat fisiologis berkhasiat bagi kesehatan.

Adapun beberapa minuman tradisional yang sering dijumpai seperti sekoteng, jamu, wedang ronde, sampai yang belum pernah dijumpai sebelumnya. Meminum jamu adalah tren yang kini mulai digandrungi generasi muda. Pengembangan jamu di zaman modern ini cukup pesat. Hal ini terlihat dari banyaknya produk-produk jamu yang ditujukan untuk memelihara kesehatan dan kebugaran, seperti imunostimulan, antioksidan, memelihara fungsi hati, pelangsing, estetika/kecantikan, anti-aging, masuk angin dan minuman kesehatan. "Tren kembali ke alam, kini mulai diyakini oleh masyarakat sebagai salah satu sikap untuk hidup sehat dengan cara

yang aman," kata Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (Balitbangkes) Kementerian Kesehatan Prof Tjandra Yoga Aditama SpP MARS.

Salah satu bukti bahwa jamu diterima dalam gaya hidup orang modern adalah kehadiran jamu di beberapa kafe, kedai es krim, dan hotel berkelas di Indonesia. Tiga tempat minum jamu berikut dapat mewakili fenomena tersebut. Contohnya seperti Hotel Tentrem yang menjadikan jamu sebagai minuman selamat datang (welcome drink). Hotel bintang lima di Yogyakarta ini menyambut tamunya dengan minuman beras kencur, kunyit asem, atau alang sari. Minuman tradisional juga dapat diterima masyarakat modern sebagai minuman yang mempunyai banyak manfaat yang digunakan seperti untuk diet. Daun Cikra-cikri sangat banyak digunakan di beberapa daerah sebagai isian makanan seperti urab atau lalapan. Daun ini juga sering dijumpai sebagai tumbuhan liar yang dapat tumbuh dimana saja tanpa penanaman khusus. Sehingga memudahkan setiap orang yang ingin menanam atau membudidayakan tanaman ini yang mempunyai banyak sekali manfaat bagi tubuh. Namun karna keterbatasan pengolahan daun Cikra-cikri membuat masyarakat kurang memanfaatkan khasiat dari daun ini. Sehingga penulis ingin membuat inovasi baru menggunakan daun Cikra-cikri ini sebagai bahan dasar minuman teh herbal yang mempunyai banyak manfaat salah satunya

adalah sebagai minuman yang membantu menurunkan berat badan. Berikut penjelasan mengenai daun Cikra-cikri.

Daun Cikra-cikri adalah salah satu tanaman yang dapat dijadikan inovasi baru minuman. Daun ini dikenal mempunyai kekayaan hayati termasuk di dalamnya aneka tanaman berkhasiat obat. Sebagian sudah banyak dikenal masyarakat berbagai kalangan, sebagian lagi belum banyak dikenal. tanaman cikra-cikri juga diyakini mempunyai banyak khasiat kesehatan. Hanya saja yang memanfaatkannya belum sebanyak jeruk nipis, seledri dan wortel. Tapi sebagian herbalis sudah biasa memanfaatkannya terutama dipadu bahan-bahan berkhasiat lain. Bahkan bisa diproses dahulu biasanya akan direbus dan digunakan sebagai lalapan ataupun sebagai bahan campuran pepes dan urab. Cikra-cikri diolah menjadi sayuran lalu rutin dikonsumsi antara lain bisa membantu menurunkan kolesterol jahat di tubuh. Ketika kadar kolesterol jahat di tubuh tinggi maka dapat memicu penyakit jantung, stroke dan gangguan kesehatan lain. Cara melawan penyakit secara aman dan alami adalah dengan rutin memakan sayur daun cikra-cikri yang masih muda. Daun cikra-cikri juga berkhasiat membantu meningkatkan HB (hemoglobin) dalam darah. Fungsi HB antara lain untuk mengikat oksigen dalam proses metabolisme energi. Kekurangan HB bisa membuat tubuh mudah lemas dan wajah pucat. Penyakit kekurangan HB sering dijuluki sebagai anemia, meski tidak semua anemia disebabkan karena kekurangan HB. Salah satu usaha agar HB normal, adalah berusaha

rutin mengkonsumsi sayur cikra-cikri. Selain bisa ditemukan di alam, tanaman cikra-cikri juga dapat dibudidayakan atau ditanam di pekarangan rumah. Cara memperbanyak tanaman adalah dengan setek batang. Jenis tanaman sirih cina pun atau Cikra-cikri ini banyak ditemukan di alam dan khasiat kesehatannya cukup banyak. Agar penulis dapat mengetahui apakah teh daun Cikra-cikri ini dapat diterima oleh masyarakat baik secara rasa, aroma, ataupun warnanya, maka penulis akan membandingkan teh daun Cikra-cikri ini dengan teh buatan pabrik yaitu Teh Tambi yang berada di Wonosobo Jawa tengah. Tambi yang sejuk di ketinggian lebih dari 1400 meter ini merupakan penghasil teh salah satu yang terbaik di Indonesia. Kebun teh tersebut terletak di Desa Tambi, Kecamatan Kejajar, Kabupaten Wonosobo, Jateng. Letaknya yang sangat dekat dengan Banjarnegara membuat produk teh ini dapat dikonsumsi oleh masyarakat wonosobo dan banjarnegara sejak lama. Teh Tambi ini sudah tidak asing bagi sebagian masyarakat Banjarnegara dan Wonosobo, produk ini cukup laris dipasaran dan banyak yang mengonsumsi untuk diminum sehari-hari.

Dengan itu maka penulis melakukan eksperimen terhadap teh lokal dengan teh dari daun cikra-cikri yang mencakup beberapa rumusan masalah sebagai berikut

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka penulis merumuskan masalah yaitu : Apakah terjadi perbedaan rasa, aroma, dan warna teh berbahan dasar daun Cikra-cikri dengan teh buatan pabrik “Teh Tambi” Wonosobo?

C. Batasan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah terhadap tingkat kesukaan dan perbedaan terhadap dua teh berbahan dasar daun cikra-cikri dengan teh lokal maka penulis mempunyai beberapa batasan masalah dalam penelitian dalam pembuatan eksperimen ini adapun hal-hal yang menjadi batasan masalah oleh penulis agar tidak keluar dari pembahasan masalah maka penulis membatasi hanya sebatas tingkat kesukaan konsumen terhadap teh daun cikra-cikri yang ditinjau dari aspek kriteria (rasa, tekstur, dan aroma).

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan sebelumnya, maka tujuan eksperimen ini adalah untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap teh daun cikra-cikri dengan teh tamba dari Wonosobo berdasarkan aspek kriteria (rasa, warna, aroma).

E. Manfaat Penelitian

Setelah melakukan penelitian maka tentunya akan membuahkan hasil yang dapat diambil oleh beberapa sumber terkait sebagai temuan baru ataupun perkembangan terhadap teh itu sendiri. Eksperimen ini di harapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sesuai dengan tujuan penelitian ini. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Manfaat bagi dunia perkuliahan
 - a. Secara umum eksperimen ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang berarti bagi pengembangan minuman tradisional
 - b. Secara khusus dapat menambah pendapatan pengusaha untuk penjualan teh cikra-cikri.

2. Manfaat bagi peneliti
 - a. Memberikan pengetahuan tentang pembuatan teh menggunakan daun cikra-cikri beserta manfaatnya.
 - b. Eksperimen ini diharapkan dapat digunakan sebagai motivasi untuk meningkatkan kreatifitas dan menimbulkan jiwa untuk berwirausaha yang nantinya akan bermanfaat bagi penulis dan orang lain.
 - c. Akan menjadikan suatu pengalaman yang menarik bagi penulis dan dapat menuangkannya menjadi suatu eksperimen.

3. Bagi instansi

memberikan deskripsi dan gambaran selanjutnya mengenai hal yang serupa tentang pembuatan minuman teh herbal. Manfaat tersebut tentu akan sangat berguna sehingga demi kelancaran penelitian maka akan sangat penting untuk mempelajari pokok dari bahan baku sumber penelitian agar tidak terjadi kesalahan.

BAB II

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS

A. Landasan Teori

Dalam melakukan penelitian tentunya penulis harus memahami betul tentang dasar pokok objek yang akan diteliti dalam pengertian, jenis dan berbagai macam pengelompokan didalamnya sebagai berikut:

1. Pengertian tentang Teh

Teh adalah minuman yang mengandung kafein, sebuah infusi yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun, atau tangkai daun yang dikeringkan dari tanaman *Camellia sinensis* dengan air panas. Teh yang berasal dari tanaman teh dibagi menjadi empat kelompok: teh hitam, teh oolong, teh hijau, dan teh putih. Teh merupakan sumber alami yang mengandung kafeina, teofilin, dan antioksidan dengan kadar lemak, karbohidrat, atau protein mendekati nol persen. Cita rasa sedikit pahit dari teh merupakan kenikmatan tersendiri dari teh. Teh bunga dengan campuran kuncup bunga melati yang disebut teh melati atau teh wangi melati merupakan jenis teh yang paling populer di Indonesia. Walaupun Indonesia merupakan negara penghasil teh terbesar lima Teh dalam berbagai bahasa. Setelah memahami arti dan kandungan yang terdapat dalam teh, berikut penjelasan mengenai sejarah berkembangnya teh didunia.

2. Sejarah perjalanan Teh

Sejarah perjalanan teh dimulai dengan negeri Tiongkok yang menjadi tempat lahirnya teh. Pohon teh Tiongkok (*Camellia sinensis*) ditemukan dan berasal, tepatnya di provinsi Yunnan, bagian barat daya Tiongkok. Iklim Yunnan yang tropis dan subtropis, yaitu hangat dan lembab menjadi tempat yang sangat cocok bagi tanaman teh. Yunnan memiliki banyak hutan purba, bahkan ada tanaman teh liar yang berumur 2,700 tahun dan selebihnya tanaman teh yang ditanam yang mencapai usia 800 tahun juga ditemukan di tempat ini.

Teh China pada awalnya memang digunakan untuk bahan obat-obatan (abad ke-8 SM). Orang-orang Tiongkok pada waktu itu mengunyah teh (770 SM–476 SM) mereka menikmati rasa yang menyenangkan dari sari daun teh. Teh juga sering kali dipadukan dengan ragam jenis makanan dan racikan sup.

Setelah melalui perjalanan ditiongkok maka teh menjadi sangat populer di Jepang melalui penyebaran perdagangan sehingga menjadi budaya minum teh hingga saat ini.

3. Pengolahan Dan Pengelompokan Teh

Daun teh *Camellia sinensis* segera layu dan mengalami oksidasi kalau tidak segera dikeringkan setelah dipetik. Proses pengeringan membuat daun menjadi berwarna gelap, karena terjadi

pemecahan klorofil dan terlepasnya unsur tanin. Proses selanjutnya berupa pemanasan basah dengan uap panas agar kandungan air pada daun menguap dan proses oksidasi bisa dihentikan pada tahap yang sudah ditentukan.

Pengolahan daun teh sering disebut sebagai fermentasi, walaupun sebenarnya penggunaan istilah ini tidak tepat. Pemrosesan teh tidak menggunakan ragi dan tidak ada etanol yang dihasilkan seperti layaknya proses fermentasi yang sebenarnya. Pengolahan teh yang tidak benar memang bisa menyebabkan teh ditumbuhi jamur yang mengakibatkan terjadinya proses fermentasi. Teh yang sudah mengalami fermentasi dengan jamur harus dibuang, karena mengandung unsur racun dan unsur bersifat karsinogenik. Adapun beberapa jenis penggolompokannya diantara lain :

- a. pengelompokan teh berdasarkan tingkat oksidasi
 - a) Teh putih

Teh yang dibuat dari pucuk daun yang tidak mengalami proses oksidasi dan sewaktu belum dipetik dilindungi dari sinar matahari untuk menghalangi pembentukan klorofil. Teh putih diproduksi dalam jumlah lebih sedikit dibandingkan teh jenis lain sehingga harga menjadi lebih mahal. Teh putih kurang terkenal di luar Tiongkok, walaupun secara perlahan-lahan teh putih dalam kemasan teh celup juga mulai populer.

b) Teh hijau

Daun teh yang dijadikan teh hijau biasanya langsung diproses setelah dipetik. Setelah daun mengalami oksidasi dalam jumlah minimal, proses oksidasi dihentikan dengan pemanasan (cara tradisional Jepang dengan menggunakan uap atau cara tradisional Tiongkok dengan menggongseng di atas wajan panas). Teh yang sudah dikeringkan bisa dijual dalam bentuk lembaran daun teh atau digulung rapat berbentuk seperti bola-bola kecil (teh yang disebut *gun powder*).

c) Oolong

Proses oksidasi dihentikan di tengah-tengah antara teh hijau dan teh hitam yang biasanya memakan waktu 2-3 hari.

d) Teh hitam atau teh merah

Daun teh dibiarkan teroksidasi secara penuh sekitar 2 minggu hingga 1 bulan. Teh hitam merupakan jenis teh yang paling umum di Asia Selatan (India, Sri Lanka, Bangladesh) dan sebagian besar negara-negara di Afrika.

e) Pu-erh (Póu léi dalam bahasa Kantonis)

Teh *pu-erh* terdiri dari dua jenis: mentah dan matang. Teh *pu-erh* mentah bisa langsung digunakan untuk dibuat teh atau disimpan beberapa waktu hingga matang.

Teh juga sering dikaitkan dengan kegunaannya untuk kesehatan. Teh hijau dan teh *pu-erh* sering digunakan untuk diet. Sebagian besar merek teh yang dijual di pasaran merupakan hasil ramuan ahli teh yang membuat campuran (*blend*) yang unik untuk merek tersebut dari berbagai daun teh yang berbeda. Rasa enak dari teh berkualitas tinggi dan berharga mahal biasanya bisa menutupi rasa teh yang berkualitas rendah, sehingga kualitas teh bisa meningkat dan dapat dijual dengan harga yang lebih pantas. Teh hasil ramuan juga menjaga agar rasa teh yang dimiliki merek tertentu tetap stabil sepanjang masa. Teh melati dibuat dengan mencampur kuncup melati yang siap mekar. Sebelum dicampur dengan kuncup melati, daun teh mengalami proses pelembapan agar harum melati dapat menempel pada daun teh. Untuk mengetahui teh lebih lanjut berikut adalah jenis pengelompokan teh.

4. Pengelompokan teh berdasarkan cara pengemasannya

a. Teh celup

Teh dikemas dalam kantong kecil yang biasanya dibuat dari kertas dengan tali. Teh celup sangat populer karena praktis untuk membuat

teh, tetapi pencinta teh kelas berat biasanya tidak menyukai rasa teh celup.

b. Teh saring

Teh dikemas dalam kantong kecil yang biasanya dibuat dari kertas tanpa tali. Teh saring sangat populer karena praktis untuk membuat teh dalam kuantitas banyak dan menghasilkan lebih pekat dibandingkan teh celup.

c. Teh seduh (daun teh)

Teh dikemas dalam kaleng atau dibungkus dengan pembungkus dari plastik atau kertas. Takaran teh dapat diatur sesuai dengan selera dan sering dianggap tidak praktis. Saringan teh dipakai agar teh yang mengambang tidak ikut terminum. Selain itu, teh juga bisa dimasukkan dalam kantong teh sebelum diseduh. Mangkuk teh bertutup asal Tiongkok yang disebut gaiwan dapat digunakan untuk menyaring daun teh sewaktu menuang teh ke mangkuk teh yang lain.

d. Teh yang dipres

Teh dipres agar padat untuk keperluan penyimpanan dan pematangan. Teh pu erh dijual dalam bentuk padat dan diambil sedikit demi sedikit sewaktu mau diminum. Teh yang sudah dipres mempunyai masa simpan yang lebih lama dibandingkan daun teh biasa.

e. Teh stik

Teh dikemas di dalam stik dari lembaran aluminium tipis yang mempunyai lubang-lubang kecil yang berfungsi sebagai saringan teh.

f. Teh instan

Teh berbentuk bubuk yang tinggal dilarutkan dalam air panas atau air dingin. Pertama kali diciptakan pada tahun 1930-an tetapi tidak diproduksi hingga akhir tahun 1950-an. Teh instan ada yang mempunyai rasa vanilla, madu, buah-buahan, atau dicampur susu bubuk.

Dalam tren minum teh yang terjadi pada masyarakat saat ini sangat mempengaruhi masyarakat terhadap pola makan dan pola hidup. Menjaga kesehatan tubuh dapat dilakukan dengan berbagai cara salah satunya adalah dengan meminum jamu atau minuman tradisional khas Indonesia yang kaya rempah dan manfaat. Adapun beberapa jamu yang dapat digunakan sebagai media menurunkan berat badan antara lain adalah

1. Kunyit Asam

Jamu ini adalah salah satu resep legendaris dari masa ke masa dengan khasiat mempercantik dan merawat organ tubuh. Kunyit memiliki senyawa yang ampuh untuk membakar lemak di perut. Oleh sebab itu, untuk menurunkan berat badan, cukup menyiapkan sejumlah bahan seperti asam jawa dan gula merah atau madu sebagai pemanis. Beberapa khasiat lain dari jamu ini adalah mengendalikan nafsu makan, mendetoksifikasi racun dalam tubuh, dan melancarkan metabolisme. Minumlah jamu kunyit asam ini sekali sehari untuk hasil yang optimal.

2. Galian Singset

Jamu ini adalah minuman tradisional masyarakat Jawa yang terbuat dari beberapa bahan alami, seperti daun jati Belanda, kunir putih, dan temulawak. Untuk menurunkan berat badan, kita harus merebus semua bahan tersebut, lalu air hasil rebusan diminum sebagai pelangsing. Kita masih diperkenankan menambah pemanis rasa alami seperti madu.

3. Daun Sirih dan Temu Kunci

Seperti kunyit asam, daun sirih juga bermanfaat untuk menurunkan berat badan. Daun sirih juga berfungsi mengatasi bau badan, gatal-gatal, dan detoksifikasi. Sementara itu, temu kunci bisa menurunkan berat badan dengan cepat. Temu kunci juga memiliki khasiat sebagai

obat diare, obat keputihan, dan pelangsing tubuh. Ada pun cara membuat jamu ini dengan menumbuk daun sirih dan rimpang temu kunci. Peraslah kedua bahan yang telah ditumbuh dan minum air perasannya. Jika terasa kurang nikmat, bisa menyiasati dengan menambahkan madu atau gula jawa. Dengan rutin meminum setengah gelas dua kali sehari, maka berat badan akan turun.

4. Jati Cina

Jamu jati Cina atau teh jati Cina memang masih menjadi perdebatan apakah bisa menjadi pelangsing tubuh. Namun, dari sejumlah penelitian membuktikan jamu daun jati Cina mampu membantu melangsingkan tubuh. Salah satu khasiat utama teh jati Cina adalah membantu detoksifikasi di dalam tubuh.

5. Teh Hijau

Teh hijau telah lama dipercaya oleh orang-orang Jepang untuk membantu kesehatan. Salah satunya, khasiat melancarkan metabolisme tubuh. Caranya dengan menyeduh teh tersebut. Kita bisa membeli banyak bubuk teh hijau di swalayan atau restoran Jepang.

Melihat banyak sekali jenis minuman tradisional yang dapat digunakan sebagai media menurunkan berat badan, adapun salah satunya adalah Teh. Masyarakat Indonesia sangat menggemari teh dan tidak terlepas dari minuman

satu ini dalam kehidupan sehari-hari baik untuk menjamu tamu ataupun dikonsumsi sendiri. Teh mempunyai banyak manfaat bagi tubuh.

5 . Manfaat Minum Teh

a. Manfaat Minum Teh Sebelum Latihan Fisik

Selain di pagi dan sore hari, minum teh juga dianjurkan untuk dikonsumsi sebelum berolahraga. Teh dapat meningkatkan performa dan daya tahan tubuh selama melakukan latihan fisik. Kandungan senyawa aktif di dalam teh dapat meningkatkan kemampuan tubuh untuk membakar lemak secara optimal ketika sedang berolahraga. Jenis teh yang paling efektif untuk mengoptimalkan proses pembakaran lemak pada saat olahraga adalah teh hijau.

b. Manfaat Minum Teh untuk Mencegah Penyakit

Minum teh setiap hari dapat membantu mengurangi risiko serangan jantung. Teh juga dapat melindungi tubuh dari penyakit jantung dan penyakit degeneratif lainnya seperti stroke. Senyawa aktif yang terkandung di dalam teh juga dipercaya dapat membantu tubuh Anda terhindar dari berbagai jenis kanker, seperti kanker payudara, usus kecil, lambung, kulit, kerongkongan, paru-paru, dan beberapa jenis kanker lainnya.

c. Manfaat Minum Teh untuk Diet

Manfaat minum teh setiap hari dapat bermanfaat untuk menurunkan berat badan, dalam proses menurunkan berat badan dengan bantuan teh tanpa tambahan rasa atau pemanis lainnya. Namun, usaha minum teh setiap hari ini juga harus diimbangi dengan menjaga asupan makanan yang cukup dan bernutrisi lengkap serta olahraga yang teratur. Minum teh hijau sebelum berolahraga mempermudah proses pembakaran lemak di dalam tubuh jadi lebih maksimal.

d. Manfaat Minum Teh untuk Hidrasi Tubuh

Aktivitas sehari-hari yang menguras energi bisa membuat tubuh jadi lebih mudah mengalami dehidrasi. Menghidrasi tubuh dengan air putih saja tidak cukup membantu. Mengonsumsi teh hitam juga dapat membantu proses hidrasi tubuh. Teh hitam bermanfaat sebagai minuman yang dapat membantu proses hidrasi tubuh dengan baik.

e. Manfaat Minum Teh untuk Tulang dan Gigi

Para peneliti dari Tohoku University Graduate School of Medicine, Jepang, juga membuktikan bahwa salah satu manfaat minum teh adalah untuk mencegah gigi berlubang. Perubahan pH yang terjadi di dalam

mulut setelah minum teh akan mencegah gigi menjadi berlubang. Namun, hal ini berlaku hanya untuk teh yang tidak mengandung gula atau pemanis tambahan. Hal yang sama juga berlaku untuk kesehatan tulang. Pasalnya, teh juga diklaim dapat mencegah tulang keropos atau yang lebih dikenal dengan nama osteoporosis dengan cara meningkatkan kepadatan dan kekuatan mineral tulang.

f. Manfaat Minum Teh untuk Gangguan Pencernaan

Sejak dulu, teh hitam atau teh herbal dikenal dapat menjadi pereda gangguan pencernaan secara alami. Saat merasa mual atau setelah muntah dapat disarankan untuk meminum secangkir teh hangat dengan campuran jahe untuk menenangkan rasa mual tersebut. Pasalnya, teh dapat mengurangi rasa mual secara efektif. Hal yang sama juga berlaku pada gangguan pencernaan seperti diare. Secangkir teh hitam tanpa gula dapat mengurangi rasa mulas di perut Anda.

Setelah mengenal beberapa manfaat minum teh setiap hari ini, maka dapat diketahui bahwa tak ada salahnya untuk mengonsumsi teh setiap hari. Selain itu, kandungan kafein di dalam teh juga jauh lebih rendah dibanding kopi. Teh dapat mengurangi ketergantungan terhadap kopi yang kerap dikonsumsi masyarakat. Adapun banyak sekali inovasi pembuatan teh antara lain Teh Herbal Daun Kelor yang ditulis oleh YK Salimi (2015) pada artikelnya, Teh Gambir, teh daun raspberry, dan masih banyak lagi daun ataupun bunga yang dapat dijadikan

sebagai minuman seduhan ini salah satunya penulis akan menggunakan daun Cikra-cikri sebagai bahan dasar pembuatan teh herbal.

Mengenal lebih dalam tentang teh berdasarkan berbagai macam aspek maka penelitian ini akan lebih baik jika penulis lebih memahami tentang bahan penunjang penelitian yaitu daun Cikra-cikri lebih jauh.

6. Mengenal Daun Cikra-Cikri

a. Pengertian Daun Cikra-cikri

Sayur Cikra-Cikri merupakan salah satu tumbuhan yang juga sering digunakan sebagai menu lalapan sehat khususnya di Indonesia. Jika anda asing dengan nama jenis sayuran yang satu ini, mungkin nama kecipir lebih terdengar akrab di telinga. Disebut kecipir karena bentuknya sangat mirip dengan kue kering kecipir. Tumbuhan ini aslinya hidup menjalar dan tersebar luas di kawasan Asia Tenggara dan sekitarnya termasuk Indonesia. Cara mengolah sayur cikri biasanya di kukus atau direbus. Nama lainnya Cikra-Cikri atau *Fern leaf aralia* (*Polyscias filicifolia*). Tanaman bersosok semak atau perdu. Cocok sebagai elemen taman berukuran sempit dan luas. Untuk taman berukuran sempit, sebaiknya tanaman ini ditanam ke dalam pot atau hanya ditanam dalam satu rumpun saja. Untuk taman berukuran luas, bisa ditanam sebagai pagar hidup atau pagar tanaman bentuk labirin. Tanaman cikra-cikri mempunyai sebutan beragam, misalnya daun

berlangkas, kapidondong serta kedondong laut. Bahkan ada juga yang menyebut Cikra-Cikri.

Pertumbuhan tanaman dari famili Araliaceae ini tergolong lambat, namun tingginya bisa mencapai 2,5 m. Daunnya berwarna kuning kehijau-hijaua. Daun majemuk bersirip. Daun mudanya bisa dikonsumsi. Biasanya dibikin sayur lalab, urap, pecel atau kluban. Memang rasa daun ini agak sedikit langu. Namun, rasanya memang enak.

Gambar 2.1 Cikra-Cikri



(sumber: data primer.2020)

tanaman daun Cikra-Cikri (*Polyscias filicifolia*) ini bisa berbunga dan berbuah. Sayangnya, pertumbuhan tanaman yang berasal dari biji termasuk lambat. Akan lebih baik kalau perbanyak tanaman hias ini dengan cara setek batang. Tingkat keberhasilan perbanyak cara setek tinggi. Pertumbuhannya juga cepat. Sebagai tanaman pagar untuk pembatas pekarangan rumah sangat disarankan. Selain

keindahannya yang dapat dinikmati, daun-daunnya pun bisa disayur. Manfaat ganda seperti ini jarang terjadi pada tanaman-tanaman hias lainnya.

Menanam tanaman daun Cikra-Cikri (*Polyscias filicifolia*) banyak manfaatnya. Sosok tanamannya yang bersemak akan menciptakan lingkungan rumah yang segar dan sejuk. Tanaman ini juga mampu menangkap partikel-partikel polutan yang banyak berterbangan di udara. Sosok tanaman yang rimbun mampu menangkap partikel-partikel halus di udara masuk ke dalam rerimbunan dedaunnya.

b. Beberapa kandungan nutrisi yang terdapat pada sayur cikri

Kandungan yang ada adalah Karbohidrat, Lemak, Protein Kalsium, Zat besi, Magnesium, Mangan, Fosfor, Kalium, Natrium, Seng, Air, Vitamin B1 (Thiamine), Vitamin B2 (Ribovlavin), Vitamin B3 (Niacin), Vitamin B5 (Pantotehnat), Vitamin B6, Vitamin B9, Flavonoid, Saponin, Tanin.

Melihat begitu banyaknya kandungan nutrisi sayur cikri tidak heran menu lalapan yang satu ini dapat memberi banyak sekali manfaat bagi kesehatan dan juga kecantikan. Manfaat-manfaat tersebut antara lain:

- 1) Kandungan karbohidratnya dapat diubah tubuh menjadi energi untuk menopang aktifitas sehari-sehari.
- 2) Antioksidan alaminya mampu membantu tangkal radikal bebas.
- 3) Meningkatkan sistem imunitas sehingga tidak rentan terhadap infeksi virus dan mikroba.
- 4) Dapat memperlancar peredaran oksigen di dalam aliran darah.
- 5) Membantu atasi anemia dengan memicu produksi hemoglobin.
- 6) Kandungan airnya dapat mencegah tubuh dari kekurangan cairan atau dehidrasi.
- 7) Berbagai zat mineral pada sayur cikri ini bantu kuatkan tulang dan gigi serta cegah osteoporosis atau pengeroposan tulang pada usia lanjut.
- 8) Sayur cikri memiliki protein yang sangat baik bagi perkembangan otak manusia termasuk mencegah terjadinya penyakit pikun.
- 9) Membantu melancarkan sistem pencernaan agar lebih sehat dan terhindar dari gangguan pencernaan.
- 10) Dapat dijadikan menu diet untuk mengecilkan ukuran perut.
- 11) Dapat mengurangi pembengkakkan atau peradangan yang terjadi di daerah mata.
- 12) Obat bisul alami. Caranya adalah dengan menghaluskan sayur cikri dan mengoleskannya di daerah yang terkena bisul.
- 13) Dipercayai dapat mengobati sakit telinga.

- 14) Membantu menjaga kelembapan kulit dan mencegah kulit kering dan mengelupas.
- 15) Cegah penuaan dini pada kulit wajah seperti melawan keriput dan garis-garis halus pada wajah.
- 16) Membuat wajah yang pucat terlihat lebih cerah dan merona.
- 17) Asupan folat yang sangat baik bagi perkembangan janin pada ibu hamil.

Itulah manfaat sayur cikri yang dapat membuat tubuh kita menjadi lebih sehat dan cantik. Tidak sulit menanam tumbuhan ini karena tidak memerlukan perawatan khusus agar tanaman ini dapat tumbuh dengan subur. Ketika cikra-cikri diolah menjadi sayuran lalu rutin dikonsumsi antara lain bisa membantu menurunkan kolesterol jahat di tubuh. Ketika kadar kolesterol jahat di tubuh tinggi dapat memicu penyakit jantung, stroke dan gangguan kesehatan lain. Contoh untuk melawannya secara aman dan alami, yakni rutin memakan sayur daun cikra-cikri yang masih muda. Bahkan daun berkhasiat ini juga bisa membantu meningkatkan HB (hemoglobin) dalam darah. Fungsinya HB antara lain untuk mengikat oksigen dalam proses metabolisme energi. Kekurangan HB bisa membuat tubuh mudah lemas dan wajah pucat. Penyakit kekurangan HB sering dijuluki sebagai anemia, meski tidak semua anemia disebabkan karena kekurangan HB. Jadi salah satu

usaha agar HB normal, yakni berusaha bisa rutin mengkonsumsi sayur cikra-cikri.

Tanaman cikra-cikri mempunyai sebutan beragam, misalnya daun berlangkas, kapidondong serta kedondong laut. Bahkan ada juga yang menyebut Cikra-Cikri. Spesies dari daun berlangkas ada beberapa jenis serta berbeda bentuknya. Bahkan ada yang mirip daun mangkokan. Sedangkan yang sering dijadikan sayur untuk direbus bisa menjadi pecel atau urab, biasanya jenis yang daun kecil-kecil runcing. Bagian daun mudanya yang ideal dipakai termasuk cukup sebagai lalapan. Dengan rutin mengkonsumsi daun ini, diharapkan mampu membantu menurunkan atau meluruhkan kolesterol jahat di tubuh. Bahkan dapat meningkatkan hemoglobin. Fungsi hemoglobin di tubuh untuk mengikat oksigen dalam proses metabolisme energi. Kekurangan hemoglobin, bisa membuat tubuh tampak pucat dan lemas. Penyakit kekurangan hemoglobin sering dijuluki sebagai anemia, meski tidak semua anemia disebabkan karena kekurangan hemoglobin. Manfaat penting lainnya, seperti membantu menyingkirkan selulit. Gangguan kesehatan selulit, yakni lemak yang menggumpal hingga menimbulkan kerutan dan garis di dekat permukaan kulit. Karena selulit begitu mengganggu bagi banyak orang, terutama kalangan perempuan, sehingga sering memicu seseorang jadi kurang percaya diri. Salah satu ikhtiarnya, yaitu segera

menghilangkan selulit dengan sayuran ini. Daun berlangkas atau cikra-cikri bisa juga membantu melancarkan peredaran darah. Dengan peredaran darah yang lancar menjadi kunci utama dari kesehatan tubuh. Jika ingin memiliki peredaran darah yang lancar, tak ada salahnya untuk mencoba khasiat dari daun ini, sehingga diharapkan bisa terbebas dari segala macam penyumbatan yang menyebabkan darah tak lancar.

Seringkali Daun Cikra-Cikri disamakan dengan daun Kenikir. Dilihat dari segi fisiknya kedua daun tersebut sangatlah berbeda. Daun Cikra-Cikri memiliki tekstur yang mengkilap dan sedikit bergerigi di tepian daunnya. Sedangkan daun Kenikir terlihat lebih halus (bukan mengkilap). Dari aroma dan rasanya pun sangatlah berbeda, namun karna faktor bahasa dan kurang pemahaman yang cukup tentang dedaunan ini, maka kerap sekali orang menamai daun Cikra-Cikri ini sebagai daun kenikir. Seperti inilah perbedaan daun Cikra-Cikri dengan Kenikir :

1) Cikra-Cikri

Tanaman yang mempunyai nama latin *Polyscias fruticosa* ini memiliki bau yang cukup menyengat. Oleh karena citarasanya segar, daun Cikra-Cikri sering dimanfaatkan untuk membangkitkan nafsu makan. Daun yang berbentuk mirip daun kenikir dan banyak ditemukan tumbuh di pelataran ini, cukup

direbus dan dimakan dengan sambal. Manfaat daun Cikra-Cikri untuk kesehatan ada banyak, salah satu di antaranya untuk menurunkan kadar kolesterol jahat di dalam tubuh.

2) Kenikir

Kenikir atau bernama latin *Cosmos caudatus* adalah tanaman berbentuk daun membujur yang memiliki tangkai yang cukup panjang. Daun kenikir biasa dijadikan lalapan mentah yang dimakan dengan sambal atau direbus untuk disandingkan dengan sayuran lain dalam urap atau pecel. Daun kenikir mengandung banyak nutrisi dan vitamin yang sangat baik bagi kesehatan tubuh. Daun ini juga memiliki banyak manfaat karena kaya akan antioksidan, yaitu untuk mencegah hipertensi, mencegah resiko penyakit diabetes, serta mencegah penyakit osteoporosis.

Gambar 2.2 daun kenikir



(sumber : google)

Setelah mengetahui tentang dasar dasar pokok bahan penelitian maka akan lebih baik jika penulis memahami pula tentang proses pengolahan teh agar dapat dihidangkan kepada konsumen dengan layak.

7. Proses Penyajian Teh

Bagi kebanyakan orang, membuat secangkir teh merupakan perkara yang mudah. Cukup rebus air panas, lalu tuangkan bubuk teh ke dalam cangkir, kemudian tambahkan beberapa sendok gula, dan secangkir teh manis pun siap disajikan. Namun, bagi mereka yang benar-benar mencintai minuman ini, meracik teh bukan hanya persoalan merebus air saja. Ada beberapa proses yang benar-benar harus diperhatikan.

Jika dilihat secara detail cara pembuatan teh beginilah urutan cara penyajian Teh :

- a. Petik dedaunan dan tangkainya dengan gunting tanaman atau pisau dapur tajam hanya di waktu pagi hari, dikira-kira saja untuk persediaan musim dingin. Kalau anda di Asia tidak ada salahnya juga mengeringkannya apalagi kalau tanaman berdaun lebat dan sayang kalau terbuang sia-sia.
- b. Cuci bersih dan keringkan dengan lap bersih atau tissue dapur.
- c. Keringkan daun dibawah sinar matahari langsung.
- d. Check konsistensi kekeringan daun tiap hari. Setelah agak kering ambil dari gantungan dan letakkan di atas wadah datar seperti alumunium foil atau wadah bambu atau kayu supaya daun kalau benar-benar telah kering tidak berjatuhan ke mana-mana, jadi Anda tidak repot membersihkannya. Kalau Anda menggantung dengan memakai kantong kertas cukup dibiarkan saja di gantungan sampai kering benar.
- e. Setelah kering benar, buang tangkainya, ambil daun satu per satu dan masukkan ke wadah gelas dan tertutup rapat (toples) untuk disimpan.
- f. Teh ini siap diseduh dengan air panas.
- g. Jerang air sampai mendidih dengan kisaran suhu antara 80-100 derajat celcius. kemudian matikan kompor dan masukkan daun kering ke dalamnya. Tutup selama 5 menit dan minuman ini siap disajikan.

Jika Anda masih bingung dengan tata cara penyeduhan teh yang baik dan benar, berikut langkah-langkahnya:

- a. Pilih teh berkualitas baik. Sebaiknya gunakan *loose leaf tea* atau teh daun yang telah dikeringkan daripada teh celup, agar tidak tercampur dengan zat kimia yang terkandung dalam kertas kemasan teh celup.
- b. Suhu air untuk menyeduh sangat berpengaruh pada rasa dan aroma teh. Juga lama penyeduhan. Bila tak punya ketel yang memiliki alat penunjuk suhu, Anda bisa mengatur suhu sendiri. Sebagai contoh, untuk mendapatkan air bersuhu 90 derajat Celcius, Anda bisa memanaskan air sampai mendidih (100 derajat C) lalu matikan kompor dan diamkan selama sekitar 5-7 menit. Bila didiamkan selama 8-10 menit, Anda akan mendapatkan air bersuhu 80 derajat Celcius.
- c. Gunakan teko dari keramik atau kaca (jangan dari metal), sebaiknya yang memiliki tabung penyaring di dalamnya.
- d. Menyeduh teh hijau (*green tea*): masukan sejumput the hijau ke tabung saringan dalam teko. Seduh dengan air bersuhu 80 derajat Celcius.
- e. Menyeduh teh oolong (*oolong tea*) dan the hitam (*black tea*): masukan sejumput teh ke dalam tabung saringan. Seduh dengan air bersuhu 90 derajat Celcius.
- f. Setelah the diseduh, diamkan sekitar 3-5 menit, lalu angkat tabung saringan dari teko. Teh siap disajikan. Bila terlalu lama didiamkan, minuman teh bisa menjadi terlalu pahit.
- g. Teh putih (*white tea*) paling baik diseduh dingin (*cold brew*). Caranya: ambil sejumput teh putih dalam wadah keramik atau kaca, seduh dengan

air matang bersuhu ruang. Diamkan selama 12 jam di dalam kulkas bagian chiller. Sajikan dalam keadaan dingin.

- h. Bila daun teh yang sudah diseduh masih terlihat berkerut, berarti masih bisa diseduh sekali lagi sampai daun teh benar-benar *loose* atau layu. Daun teh sisa penyeduhan ini juga bisa digunakan sebagai pupuk kompos buat tanaman pot di rumah Anda.

Setelah mengetahui segala rangkaian tentang teh maka dibutuhkan beberapa langkah untuk melakukan penelitian berdasarkan waktu dan tempat serta kerangka pikiran agar penelitian dapat berjalan dengan baik dan benar.

8. Faktor yang Mempengaruhi Rasa Teh

Selain pilihan cara menyeduh teh, ada banyak hal yang bisa mempengaruhi cita rasa secangkir teh. Agar teh buatan kalian makin nikmat, cari tahu yuk beberapa faktor yang bisa mempengaruhi rasa teh.

a. Suhu Saat Menyeduh Teh

Kesalahan yang paling sering terjadi saat menyeduh teh adalah membiarkan air mendidih terlalu lama. Padahal saat air mendidih, oksigen akan terlepas dari air dan bisa membuat teh tidak terasa maksimal. Banyak juga jenis teh yang terasa enak bila diseduh pada suhu yang tidak terlalu panas. Simak yuk suhu yang direkomendasikan untuk menyeduh beberapa jenis teh berikut ini:

Jenis Teh	Suhu Ideal untuk Menyeduh Teh
White Tea	79°C
Green Tea	79°C
Oolong	90°C
Black Tea	90-96°C
Mate	97°C
Rooibos	97°C
Teh Herbal Lainnya	97°C

Seperti yang bisa kalian simak dalam tabel, ternyata ada banyak jenis teh yang terasa lebih enak saat diseduh sebelum air mencapai titik didihnya, yaitu 100°C. Mungkin banyak dari kalian yang sengaja mendidihkan air, lalu mendinginkannya agar suhunya turun ke angka yang diinginkan. Sayangnya, cara tersebut kurang tepat karena air yang sudah terlanjur mendidih tetap saja sudah melepaskan oksigen di dalamnya yang akan mempengaruhi rasa teh. Sebaiknya gunakan air yang baru dan panaskan hanya sampai ke suhu yang diinginkan, lalu langsung gunakan air tersebut untuk menyeduh teh.

b. Lama Waktu Menyeduh Daun Teh

Menentukan seberapa lama waktu untuk menyeduh teh memang sangat rumit karena ini bergantung pada jenis teh yang kalian gunakan. Preferensi rasa masing-masing juga akan mempengaruhi lama seduh daun teh.

Meski ada banyak teori yang menyarankan tentang lamanya waktu menyeduh teh, sebaiknya menyeduh teh hanya dalam 30 detik saja. Setelah itu, cicipi terlebih dahulu rasanya. Jika belum pas, kalian bisa menyeduhnya selama 30 detik lagi, dan ulangi sampai menemukan cita rasa yang paling pas untuk selera kalian.

c. Jumlah Daun Teh yang Digunakan

Banyak orang yang berasumsi bahwa semakin lama kita menyeduh teh, semakin kuat juga rasa teh yang akan dihasilkan. Padahal jika kita terlalu lama menyeduh teh, rasanya akan menjadi pahit. Jika kalian ingin menghasilkan rasa teh yang kuat, sebaiknya tambahkan jumlah daun tehnya.

Kalian bisa menggunakan proporsi 2 gram daun teh untuk setiap 8oz air. Rasio daun teh bisa ditambahkan lebih banyak saat kalian menyeduh teh yang rasanya lembut, seperti chamomile.

9. Metode Pembuatan Teh

Dari tadi kita sudah membahas tentang cara menyeduh teh panas. Lalu bagaimana dengan es teh? Apakah ada cara khusus untuk membuatnya agar hasilnya maksimal? Jawabannya, ya, ada trik yang bisa kita gunakan demi

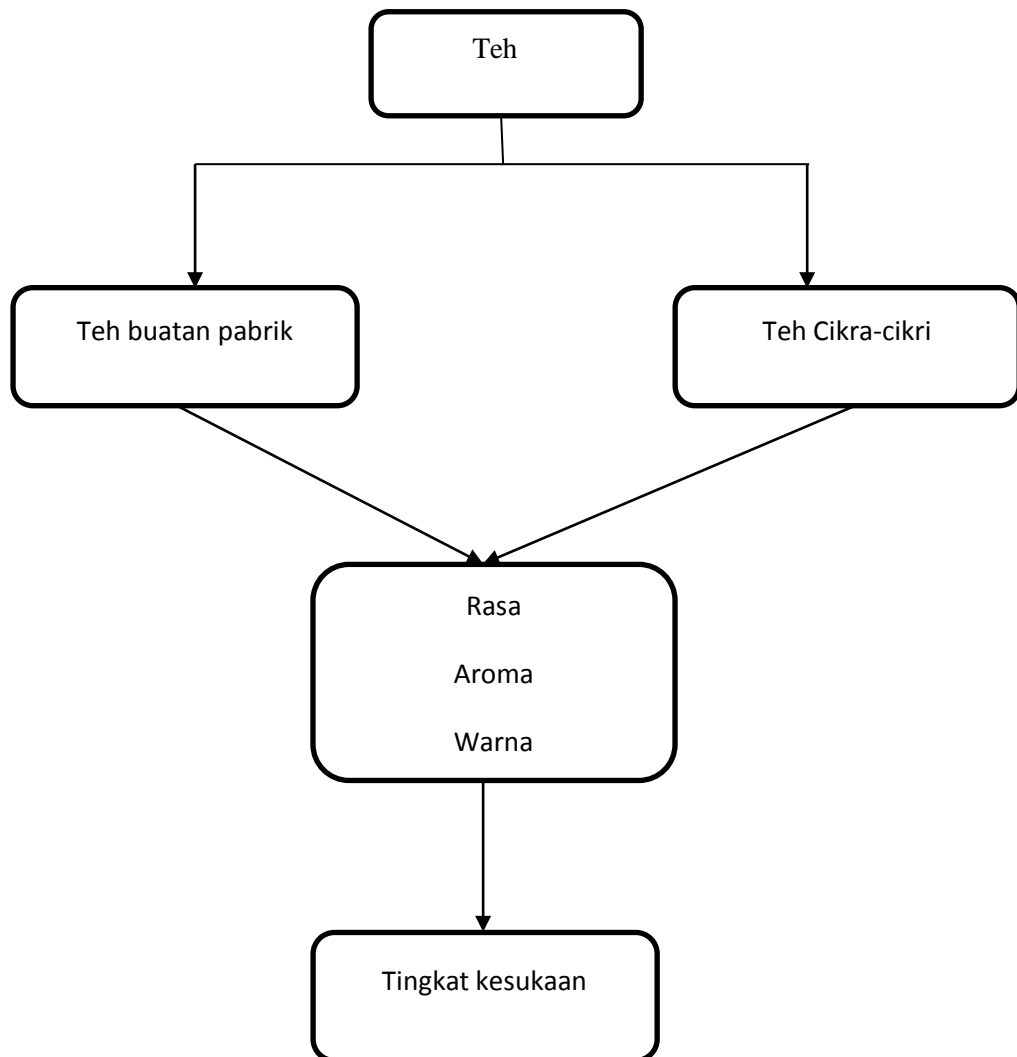
mendapatkan es teh yang nikmat. Ini dia beberapa cara untuk membuat es teh enak:

- a. **Hot Brew.** Ini merupakan teknik yang paling sering digunakan untuk membuat es teh. Saat memilih cara ini, kita akan memerlukan teh panas yang mengandung konsentrat teh. Konsentrat tersebut kemudian bisa dicampur dengan dituangkan air es dan didinginkan. Jika kalian menggunakan metode hot brew, kalian harus menambahkan gula atau madu saat teh masih panas agar bisa larut sepenuhnya. Dalam penelitian ini saya akan menggunakan metode hot brew. Dikarenakan metode ini adalah metode yang sangat efektif dan metode yang umum digunakan masyarakat luas.
- b. **Cold Brew.** Metode ini tidak memerlukan proses pemanasan air, tapi kita harus memperhatikan lamanya waktu menyeduh untuk mendapatkan cita rasa dari daun teh yang digunakan. Saat memilih metode cold brew, kita bisa meletakkan alat infusing berisi daun teh di dalam wadah dengan air dingin. Lalu, biarkan alat infusing tersebut terendam di air dan simpan wadah di dalam kulkas selama 6-12 jam. Agar rasa es teh manis, kita bisa menggunakan sirup agave atau jenis pemanis lain yang mudah larut dalam air dingin.
- c. **Sun Brew.** Sesuai dengan namanya, metode untuk membuat es teh yang satu ini melibatkan matahari dalam prosesnya. Saat melakukannya, kita bisa menempatkan tea bag atau tea ball ke dalam wadah berisi air dingin,

lalu jemurlah wadah tersebut di bawah sinar matahari selama beberapa jam. Kemudian, kita bisa memberikan jus sebagai finishing ke dalam “sun tea” yang kita bikin.

B. Kerangka Pikir

Berdasarkan tinjauan dan landasan teori maka dapat disusun sebuah kerangka pemikiran yang tersaji dalam gambar sebagai berikut :



C. Penelitian Terdahulu

(Bambang Raditya : 2007 : 4) Eksperimen ini dilakukan oleh seorang mahasiswa Universitas Dr. Soetomo yang bernama Bambang Raditya dengan judul “Pengembangan Produk dan Inovasi Produk pada Teh Hijau Cap Pohon Kurma (Studi pada PT Panguji Luhur Utama)” yang telah berhasil membuat inovasi baru dengan pembuatan teh yang bersal dari pohon kurma. Yang menghasilkan 27 formulasi. Pada setiap pengujian yang dilakukan disertakan satu formula parameter arna, aroma, rasa.

(Windi Liliana : 2005 : 2) Eksperimen teh yang selanjutnya adalah “kajian proses pembuatan teh herbal dari seledri”. Menjelaskan bahwa pengaruh lama pelayuan dan lama pengeringan terhadap mutu daun seledri kering menghasilkan komposisi terbaik teh seledri dengan penambahan teh hijau, daun jeruk, daun salam, dan kayu manis. Berdasarkan hasil uji organoleptic dan uji friedman terhadap rasa, aroma, warna seduhan teh seledri yang paling disukai adalah teh dengan komposisi 1g du seledri, 2g daun salam, dan 0,5 g daun teh hijau.

BAB III

METODE PENELITIAN

A . Metode Dan Jenis Penelitian

1. Metode dan Jenis Penelitian

a. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Menurut Sugiyono (2015: 135) metode eksperimen adalah metode yang digunakan untuk mengetahui pengaruh variable independen (*treatment* / perlakuan / tindakan) terhadap variable dependen (hasil) dalam kondisi yang terkendalikan. Dalam eksperimen ini, peneliti akan melakukan eksperimen mencari perbedaan rasa, warna, dan aroma antara teh daun cikra cikri dan teh tambu.

d. Desain eksperimen

Menurut Sudjana (2005: 1) desain eksperimen merupakan langkah – langkah yang perlu diambil jauh sebelum eksperimen dilakukan, agar data yang semestinya diperlukan dapat diperoleh sehingga akan membawa kepada analisis obyektif dan kesimpulan yang berlaku untuk persoalan yang sedang dibahas. Desain

eksperimen yang digunakan dalam penelitian ini adalah *true experimental design*. (Sugiyono, 2015: 159) dalam bukunya, memaparkan bahwa *true experimental* desain ini merupakan kelompok eksperimen dan kontrol diambil secara random.

Menurut Sugiyono (2015:112) dalam *True experimental design* atau desain penelitian eksperimen sesungguhnya merupakan penelitian eksperimen dengan menggunakan subyek yang dipilih secara random, adanya kelompok pembanding terhadap kelompok yang diberi perlakuan, dan adanya pengontrolan terhadap kondisi guna meminimalisir pengaruh variabel lain. Harapan yang muncul adalah hasil penelitian yang diperoleh merupakan pengaruh dari faktor treatment. Sehingga hubungan antara variabel bebas dengan variabel terikat dapat menjelaskan hubungan sebab-akibat. Menurut Sugiyono (20015:113) mengemukakan bahwa : “Dalam desain eksperimen sederhana terdapat dua kelompok yang dipilih secara random. Satu kelompok bertindak sebagai kelompok kontrol dan kelompok lain bertindak sebagai kelompok eksperimen. Kelompok yang diberikan perlakuan disebut sebagai kelompok eksperimen, sedangkan yang tidak diberi perlakuan disebut kelompok kontrol. Kemudian pada kurun waktu yang telah ditentukan kelompok eksperimen tersebut diberi perlakuan. Setelah perlakuan selesai, dilakukan pengukuran terhadap kedua kelompok. Perbandingan hasil antara kedua kelompok

menunjukkan efek dari perlakuan yang telah diberikan. Kelompok kontrol berfungsi sebagai pembanding dengan kelompok eksperimen yang telah diberikan perlakuan selama kurun waktu tertentu (Latipun, 2017:74).

2. Lokasi dan Waktu Penelitian

Pemilihan lokasi dan waktu penelitian akan sangat berpengaruh terhadap persiapan dalam berjalanya sebuah penelitian. Maka dari itu penulis menentukan penelitian di lokasi dan berdasarkan waktu sebagai berikut.

a. Lokasi

Penelitian dilakukan di sekitar kebun teh Tambi Wonosobo.

Peneliti akan melakukan penelitian terhadap perbandingan rasa, tekstur, dan warna dari teh Tambi Wonosobo dengan teh daun Cikra-cikri

b. Waktu

Adapun waktu yang akan dilakukan penelitian yaitu pada bulan November 2020.

Setelah menentukan tempat dan waktu penelitian maka yang harus dilakukan penulis adalah mencari sampel dan populasi terhadap koresponden untuk mencapai sebuah jawaban atas tujuan pelaksanaan penelitian sebagai berikut.

3. Populasi dan Sampel

- a. Arikunto (2006: 130) menyampaikan bahwa populasi adalah keseluruhan subyek. Dalam eksperimen ini yang menjadi subyek adalah para penikmat/ yang mengonsumsi teh. Jumlah responden penelitian diambil secara random atau acak yaitu orang-orang disekitar wilayah Banjarnegara tepatnya di desa Kebutuh Jurang yang akan mencoba rasa dari teh Tambi Wonosobo dibandingkan dengan teh cika-cikri.
- b. Sampel adalah bagian dari populasi yang diharapkan mampu mewakili populasi dalam penelitian. Dalam penyusunan sampel perlu disusun kerangka sampling yaitu daftar dari semua unsur sampling dalam populasi sampling. Teknik penelitian ini dimaksudkan agar peneliti lebih mudah dalam pengambilan data. Data tersebut diperbolehkan untuk digunakan sebagai refleksi keadaan populasi secara keseluruhan. Teknik pengambilan sampling pada penelitian ini adalah menggunakan *simple random sampling*. Teknik sampling ini dipandang peneliti dapat mempermudah pemilihan sampel secara acak namun atas dasar acuan tertentu. Acuan yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah dengan memilih secara acak dari daftar populasi

yang diteliti yakni para penikmat/pengkonsumsi teh sebanyak 30 responden secara acak atau random.

Setelah menentukan lokasi dan waktu maka diperlukannya adanya variable yang ditentukan oleh penulis adalah sebagai berikut.

4. Teknik Pengumpulan Data

Menurut ahli metode pengumpulan data berupa suatu pernyataan tentang sifat, keadaan, kegiatan tertentu, dan sejenisnya. Pengumpulan data dilakukan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam rangka mencapai tujuan penelitian (Gulo,2002 : 110)

a. Prosedur Penelitian

Prosedur pelaksanaan eksperimen merupakan langkah – langkah yang telah ditentukan dalam eksperimen tersebut. Adapun prosedur pelaksanaan eksperimen meliputi waktu dan tempat eksperimen, bahan dan alat serta tahap – tahap eksperimen.

B. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah suatu alat atau fasilitas yang digunakan peneliti dalam mengumpulkan data. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar angket kuesioner. Lembar angket kuesioner adalah lembar angket kepada subjek atau responden sesuai dengan tujuan penelitian.

Tujuan dari pembuatan kuesioner ini adalah untuk memperoleh informasi yang relevan dengan reliabilitas dan validitas setinggi mungkin serta memperoleh informasi yang relevan.

Agar memperoleh data yang relevan dengan penelitian ini, maka peneliti merumuskan teknik – teknik yang akan digunakan, antara lain :

a. Observasi

Dalam observasi, penulis menggunakan observasi langsung berupa pengamatan yang melibatkan indera penciuman, penglihatan, dan perasa. Objek Observasi pada eksperimen ini yaitu pengamatan langsung pada hasil jadi th berbahan dasar daun cikra cikri yang telah diberi perlakuan meliputi aroma, rasa, warna.

b. Dokumentasi

Arikunto (2010:274) dokumentasi yaitu proses pencarian data mengenai hal – hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat agenda dan sebagainya. Studi dokumentasi merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara. Dalam penelitian ini, studi dokumentasi yang dilakukan peneliti adalah dengan mengumpulkan data melalui sumber – sumber tertulis.

c. Kuesioner

Kuesioner merupakan lembaran tes yang digunakan responden dalam penilaian. Terdapat (2) dua jenis kuisisioner yang ada di dalam

penilaian eksperimen. Kuesioner pertama merupakan angket Uji validitas, sedangkan kuesioner kedua yaitu Uji Hedonik atau kesukaan. Hasil tes ini kemudian diambil datanya untuk dilakukan analisis data. Kuesioner eksperimen ini meliputi penilaian terhadap aroma, rasa, warna dimana tiap pernyataan di beri poin dan bobot yang berbeda.

C. Metode pengumpulan data

Penelitian membuat produk teh kemudian diuji kepada 30 responden (peminum teh Tambi). Eksperimen tersebut akan dilakukan dengan beberapa cara berikut :

a. Pembuatan teh dengan bahan daun Cikra-cikri

1) Rebus air

Gunakan air yang bersih dalam pembuatan teh. Pilih yang mengandung mineral tinggi, terutama kalsium dan magnesium, seperti air mineral atau air murni. Jangan memakai air yang telah direbus beberapa kali karena tidak cukup baik untuk menyeduh.

2) Rendam daun teh

Teh membutuhkan air panas agar dapat larut, tetapi suhu air di dalam teko dapat menurun secara berangsur-angsur. Maka dari itu diperlukan seduh teh terlebih dahulu dan aduk dengan air mendidih di dalam teko. Tunggu beberapa saat kemudian seduh kembali dengan air mendidih. Tujuan menyeduh bertahap seperti

itu agar suhu panas tetap hangat ketika akan diminum. Setelah teh direndam, tuangkan teh dari teko ke dalam cangkir teh.

3) Saring Teh

Segera saring daun teh setelah direndam dalam waktu yang ditentukan. Tujuannya agar menghindari rasa pahit berlebih. Cairan yang terperangkap di dalam kantung mengandung *tannic acid* yang sangat tinggi. Jika diperas, cairan asam itu akan keluar dan menjadikan teh terasa lebih asam dan pahit, serta berisiko merontokkan daun teh ke dalam teko atau gelas.

b. Melakukan uji coba produk teh daun Cikra-cikri kepada responden sebanyak 30 orang penganalisis teh Tambi.

1) Uji coba yang pertama adalah dengan cara menggunakan air bersih dengan suhu 70-80 derajat celcius. Namun the berbahan daun cikra-cikri ini menghasilkan warna terang yang kurang maksimal dan mempunyai rasa yang kurang pekat sehingga ada suhu tersebut the daun cikra-cikri belum cukup nikmat untuk dikonsumsi.

2) Uji coba yang kedua adalah dengan menggunakan air bersih yang untuk penyeduhan dengan suhu antara 80-90 derajat celcius. Namu pada suhu tersebut the berbahan dasar daun cikra-cikri belum mengeluarkan aroma dan warna yang menarik. Sehingga

peneliti membutuhkan suhu yang lebih tinggi dalam proses penyeduhan the berbahan dasar daun cikra-cikri ini.

- 3) Uji coba penyeduhan daun cikra-cikri ini adalah menggunakan air bersih dengan suhu 90-100 derajat Celcius. Untuk menghasilkan aroma dan rasa teh yang nikmat, maka sangat diperlukan suhu atau panas air yang tepat. Setiap jenis teh memiliki penerapan yang berbeda-beda terkait suhu air yang digunakan. Pada daun cikra-cikri ini, peneliti menggunakan air dengan suhu antar 90-100 derajat celcius dikarenakan pada suhu tersebut daun cikra cikri dapat berubah warna secara maksimal dan menghasilkan aroma yang kuat dengan estimasi waktu kurang lebih selama 3-5 menit.

c. Pengisian penilaian tentang teh Cikra-cikri dengan menggunakan format penilaian aspek aroma, rasa, dan warna sebagai berikut:

- 1) Angket dan Kuisisioner

Teknik pengumpulan data melalui formulir-formulir yang berisi pertanyaan-pertanyaan yang diajukan secara tertulis pada seseorang atau sekumpulan orang yang mendapatkan jawaban atau tanggapan dan informasi yang diperlukan oleh peneliti Mardalis (2008:66) Penelitian ini menggunakan angket dan kuisisioner, daftar pertanyaannya dibuat secara berstruktur

dengan bentuk pertanyaan pilihan berkolom dan pertanyaan terbuka (open question). Metode ini digunakan untuk memperoleh data tentang tingkat kepuasan konsumen terhadap rasa, warna, tekstur teh daun Cikra-Cikri. Jika peneliti kurang puas dengan adanya kuisioner maka peneliti dapat melakukan beberapa wawancara kepada koresponden agar mendapatkan saran dan kritik dengan rinci.

2). Wawancara

Setelah mendapatkan hasil dari kuisioner responden, maka dapat meminta pendapat atau saran dari responden mengenai hasil penelitian yang telah di ujikan, sebagai bentuk wawancara untuk mendapatkan pendapat sesuai dengan apa yang dirasakan responden berdasar aspek rasa, warna, dan aroma tersebut. Sehingga setelah melakukan wawancara dapat dilakukan pengumpulan data sebagai bahan dasar acuan pengujian hedonik.

a) Uji hedonic

Uji hedonic di sebut juga uji kesukaan dan di lakukan pada beberapa produk yang mengalami beda perlakuan pada uji ini ,orang diminta mengungkapkan tanggapan pribadinya terhadap rasa, aroma, tekstur, dan warna .Tanggapanya tersebut dapat berupa suka dan tidak suka. Cara pengujian yang dilakukan dengan menggunakan beberapa contoh

disajikan sekaligus kepada orang yang tidak terlatih yang berjumlah 30 orang diminta untuk memberikan penilaian yang dinyatakan dalam angka (skala hedonic) yaitu menyatakan sangat suka, suka, biasa saja, tidak suka. Dalam penelitian ini, skala yang digunakan adalah 4 skala hedonik dengan skala numeriknya adalah sebagai berikut:

Sangat Suka	:	4
Suka	:	3
Tidak suka	:	2
Sangat tidak Suka	:	1

D. Metode Analisis Data

Analisis data yang penulis gunakan pada penelitian ini menggunakan penelitian kuantitatif. Dalam penelitian kuantitatif, kegiatan analisis data terbagi menjadi dua yakni kegiatan mendeskripsikan data dan melakukan uji statistik (inferensi). Kegiatan mendeskripsikan data adalah menggambarkan data yang ada guna memperoleh bentuk nyata dari responden, sehingga lebih mudah dimengerti peneliti atau orang lain yang tertarik dengan hasil penelitian yang dilakukan. Kegiatan mendeskripsikan data dapat dilakukan dengan pengukuran statistik deskriptif. Dalam penelitian ini teknik analisis

data yang di gunakan yaitu uji organoleptik. Dapat digunakan juga menggunakan tes sample berhubungan (korelasi) atau uji T-Tes sampel.

Alat uji ini digunakan untuk statistic parametris yang berkolerasi dengan skala datanya berbentuk interval ataupun ratio. Pengujian hipotesis penelitian dilakukan apakah perbedaan kelompok sampel memiliki arti statistic apakah perbedaan kedua sampel tersebut signifikan apakah tidak. Untuk kelompok sampel bebas atau uji t test digunakan adalah dua rumus sebagai berikut:

$$T = \frac{\bar{x}_1 - \bar{x}_2}{\sqrt{\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2} - 2r \left(\frac{s_1}{\sqrt{n_1}} \right) \left(\frac{s_2}{\sqrt{n_2}} \right)}}$$

\bar{x}_1 = rata - rata sampel 1
 \bar{x}_2 = rata - rata sampel 2
 s_1 = simpangan baku sampel 1
 s_2 = simpangan baku sampel 2
 s_1^2 = varians sampel 1
 s_2^2 = varians sampel 2
 r = korelasi antara dua sampel

Ho : tidak terdapat perbedaan berdasarkan rasa, warna, dan aroma antara kedua teh (teh cikra-cikri dengan teh Tambi)

Ha : terdapat perbedaan berdasarkan rasa, warna, dan aroma antara kedua teh (teh cikra-cikri dengan teh Tambi)

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian Dan Pembahasan

Pada bab ini peneliti akan menampilkan data secara subjektif yaitu penilaian melalui indera manusia dengan dua instrumen pengujian antara lain uji mutu validitas dan uji hedonic yang disebarluaskan melalui angket kuisioner. Hasil dari data responden yang didapatkan akan diolah sehingga menjawab keinginan peneliti mengenai tingkat kesukaan terhadap teh berbahan dasar daun cikra-cikri berdasarkan rasa, aroma, warna.

1) Deskripsi Objek Penelitian

Teh merupakan salah satu minuman yang kerap dikonsumsi masyarakat sebagai minuman keseharian atau perjamuan. Teh mempunyai banyak sekali jenisnya dan bermacam macam asalnya. Pada eksperimen ini penulis ingin membuat inovasi baru terhadap minuman teh menggunakan daun cikra cikri yang biasa dikonsumsi masyarakat desa sebagai lalapan atau campuran urap. Karena kurangnya pengolahan terhadap daun cikra cikri maka penulis ingin melakukan penelitian terhadap daun tersebut sebagai variasi baru dalam dunia teh. Adapun beberapa persiapan dalam pembuatan teh berbahan dasar cikra-cikri sebagai berikut

a. Persiapan bahan

Tujuan dari persiapan bahan adalah agar pada saat eksperimen pembuatan teh daun cikra-cikri, bahan yang dibutuhkan sudah tersedia dan siap digunakan. Adapun bahan yang perlu dipersiapkan dalam eksperimen pembuatan teh berbahan dasar daun cikra-cikri adalah sebagai berikut :

Tabel 4.1

Bahan Pembuatan Teh Cikra-cikri

No	Bahan	Quantity
1	Daun Cikra-cikri	0,5 kg
2	Air	450 ml
3	Gula (jika diperlukan)	0,25 kg

Sumber : Data Primer.2020

1) Persiapan Alat

Persiapan alat bertujuan untuk mempermudah dalam proses eksperimen. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan eksperimen ini dipilih yang kondisinya baik dan higienis. Alat yang digunakan dalam pembuatan teh berbahan dasar daun cikra-cikri sebagai berikut:

Tabel 2.2

Alat Pembuatan Teh Daun Cikra-Cikri

No	Nama Alat	Jumlah
1	Wadah Pengering	1
2	Hand Glove	1
3	Sendok	1
4	Saringan	1
5	Teko/ketel	1
6	cangkir	2

Sumber : Data Primer.2020

Gambar 2.4 Wadah Pengering



Sumber : data primer.2020

Gambar 2.5 Hand Gloves



Syber : data primer.2020

Gambar 2.5 sendok



Sumber : Data Primer.2020

Gambar 2.6 Saringan/Filter



Sumber : Data Primer.2020

Gambar 2.7 ketel



Sumber : Data Primer.2020

Gambar 2.8 Cangkir



Sumber : Data Primer.2020

2) Proses Pembuatan/Pelaksanaan

- a) Teh berbahan dasar daun Cikra-cikri dibuat dengan mempersiapkan daun cikra-cikri terlebih dahulu kemudian dikeringkan dibawah sinar terik matahari.
- b) Memanaskan air dengan suhu diantara 90-100 derajat celcius.
- c) Mempersiapkan media teh yang sudah ditempatkan pada cangkir agar dapat memudahkan proses *pouring*/penuangan.
- d) Setelah itu tunggu the ter ekstrak dengan baik selama kurang lebih 5 menit
- e) Tambahkan gula atau madu sesuai selera
- f) Siap dihidangkan

3) Tahap penyelesaian

Daun cikra cikri yang sudah dikeringkan kemudian disimpan di wadah yang tertutup dan kering. Kemudian siapkan cangkir dan air panas, tuang satu sendok makan daun cikra cikri kedalam

cangkir, kemudian tuang air panas. Tunggu hingga berubah warna kemudian teh daun cikra cikri siap dihidangkan. Tambahkan sedikit gula sesuai selera.

Berikut ini proses pembuatan teh berbahan dasar daun cikra-cikri. Langkah pertama siapkan daun cikra-cikri yang baru dipetik atau yang masih segar, kemudian ambil hand glove lalu siapkan wadah pengering untuk menaruh seluruh daun cikra-cikri untuk dikeringkan. Kemudian, keringkan daun cikra-cikri tersebut selama kurang lebih tiga hari dalam terik matahari yang cerah. Terakhir, setelah dikeringkan selama 3 hari teh daun cakra cikri sudah siap untuk dinikmati.

B. Hasil Penelitian

1. Respon Konsumen

a. Rasa

Rasa identik dengan indera pengecap atau perasa, lebih tepatnya menggunakan lidah. Dengan rasa seseorang akan mengetahui, menilai, merasakan apakah sebuah makanan akan terasa enak ataupun tidak enak untuk dinikmati.

Rasa terdapat berbagai jenisnya seperti rasa manis, rasa manis adalah jenis rasa yang bias membangkitkan energi. Rasa yang terdapat pada setiap makanan mempunyai keunikan tersendiri. Misalnya seperti rasa yang terdapat pada teh biasanya berupa rasa dari daun teh yang kuat. Biasanya yang membedakan teh tersebut enak adalah rasa daun teh segar yang dikeringkan atau daun teh yang telah lama disimpan. Rasa yang terdapat pada daun cikra cikri sendiri mempunyai rasa khas yang dihasilkan dari daun cikra-cikri yang sedikit asam tapi tetap terasa segar saat disajikan. Tidak jauh beda dengan teh pada umumnya hanya saja mempunyai ciri khas tersendiri dengan bau daun cikra cikri.

b. Warna

warna pada teh pada umumnya identik dengan warna coklat merah kekuningan. Seperti teh tami ataupun teh yang selama ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Namun, penulis ingin mengetahui

apakah terdapat perbedaan warna pada teh tambu dan teh berbahan dasar daun cikra cikri berdasarkan pendapat para responden peikmat teh tambu. Warna yang dihasilkan oleh teh berbahan dasar daun cikra cikri sebenarnya tidak jauh berbeda dengan teh pada umumnya. Maka dari itu jika dilihat secara sekilas warna teh tambu ataupun teh pabrikan pada umumnya dengan teh berbahan dasar daun cikra-cikri tidak memiliki banyak yang signifikan. Hanya sedikit pudar tidak terlalu pekat seperti warna teh pada umumnya yang berwarna coklat merah kekuningan terang sampai coklat merah kekuningan menuju gelap atau pekat.

c. Aroma

aroma pada teh umumnya mempunyai harum seperti bunga melati atau ciri khas daun teh nya. Namun disisi lain harum teh yang wangi tersebut terdapat aroma apek atau kurang sedap. Hal itu yang membuat teh berkualitas baik atau tidak. Karna teh mempunyai ciri khas aroma yang menyenangkan untuk para pengonsumsi teh tersebut.

C. Karakteristik Responden

1. Jenis Kelamin Responden

Berdasarkan hasil penelitian, dapat dideskripsikan karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin responden yaitu sebagai berikut :

Tabel 4.3

Jenis Kelamin Responden

Kategori	Frekuensi	Persentase
Laki-laki	15	50
Perempuan	15	50
Total	30	100

Sumber : Data Primer.2020

Berdasarkan tabel 4.3 dapat diketahui bahwa karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin yaitu jumlah responden laki-laki dan perempuan berjumlah sama yaitu masing-masing 15 orang dengan persentase 50%.

2. Usia Responden

Berdasarkan hasil penelitian, dapat dideskripsikan karakteristik responden berdasarkan usia responden yaitu sebagai berikut:

Table 4.4

Usia Responden

Kategori	Frekuensi	Persentase
15-30	6	20
30-45	6	20
45-55	12	40
55 keatas	6	20
Total	30	100

Sumber : Data primer 2020

Berdasarkan tabel 4.4 dapat diketahui bahwa karakteristik responden berdasarkan tingkat usia responden yaitu responden sebagian

besar termasuk dalam kategori usia 45-55 tahun yaitu sebanyak 12 responden dengan persentase 40%.

3. Pekerjaan Responden

Berdasarkan hasil penelitian dapat dideskripsikan karakteristik responden berdasarkan pekerjaan responden yaitu sebagai berikut :

Tabel 4.5

Pekerjaan Responden

Kategori	Frekuensi	Presentase%
IRT	10	33,3%
Petani	2	6,7%
Pelajar	10	33,3%
Wiraswasta	5	16,7
PNS	3	10
Total	30	100

Sumber : Data Primer.2020

Berasarkan tabel 4.5 dapat diketahui bahwa karakteristik responden berdasarkan pekerjaan responden, sebagian besar adalah responden termasuk dalam kategori IRT dan Pelajar yaitu masing masing sebanyak 10 responden dengan persentase 33,3%.

D . Hasil Analisis Data

1. Uji *Independent Sample T-Test*

Perhitungan analisis *Independent Sample T-Test* dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui diterima atau ditolaknya hipotesis, dimana kriterianya adalah jika nilai t hitung > t tabel dengan taraf signifikansi 5% maka H_0 ditolak dan H_a diterima yang artinya tidak ada perbedaan yang signifikan antara sampel yang diuji.

- a. Hasil Independent Sample T-Test berdasarkan atribut rasa untuk menguji hipotesis menganalisis perbedaan, maka dilakukan uji independent sampel t-test. Hasil pengujiannya adalah sebagai berikut :

$$T = \frac{\bar{x}_1 - \bar{x}_2}{\sqrt{\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2} - 2r \left(\frac{s_1}{\sqrt{n_1}} \right) \left(\frac{s_2}{\sqrt{n_2}} \right)}}$$

\bar{x}_1 = rata - rata sampel 1

\bar{x}_2 = rata - rata sampel 2

s_1 = simpangan baku sampel 1

s_2 = simpangan baku sampel 2

s_1^2 = varians sampel 1

s_2^2 = varians sampel 2

r = korelasi antara dua sampel

$$T = \frac{12,1 - 10,666}{\sqrt{0,081 + 0,058 - 0,534 \left(\frac{1,561}{5,477} \right) \left(\frac{1,321}{5,477} \right)}}$$

$$t = \frac{1,434}{0,319}$$

$$t = 4,472$$

Besarnya t hitung adalah $t = 4,472$ sedangkan besarnya t tabel dengan ketentuan $df = n - 1 = 30 - 1 = 29$ untuk tingkat kepercayaan 95% adalah 3,481. Maka nilai t hitung lebih besar daripada nilai t tabel, dengan demikian H_0 ditolak dan H_a diterima. Artinya terdapat perbedaan yang signifikan berdasarkan atribut rasa antara teh berbahan dasar daun cikra cikri dengan teh buatan pabrik.

Tabel 4.6 Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden Atribut Rasa

Responden				X1	Teh Pabrik			X2	X1-M	(X1-M) ²	X2-M	(X2-M) ²
	Q1	Q2	Q3		Q1	Q2	Q3					
1	4	3	4	11	5	3	3	11	11	121	11	121
2	4	3	5	12	4	3	3	10	12	144	10	100
3	3	3	5	11	4	4	3	11	11	121	11	121
4	3	4	5	12	4	4	4	12	12	144	12	144
5	3	4	3	10	3	3	4	10	10	100	10	100
6	3	3	3	9	3	3	4	10	9	81	10	100
7	3	3	3	9	3	4	3	10	9	81	10	100
8	3	3	3	9	4	3	4	11	9	81	11	121
9	2	3	4	9	3	4	2	9	9	81	9	81
10	4	5	4	13	4	4	2	10	13	169	10	100
11	4	5	4	13	3	4	2	9	13	169	9	81
12	2	5	5	12	3	3	1	7	12	144	7	49
13	3	4	5	12	3	3	2	8	12	144	8	64
14	3	5	4	12	4	5	2	11	12	144	11	121
15	4	4	4	12	5	3	2	10	12	144	10	100
16	4	4	5	13	5	4	3	12	13	169	12	144
17	5	4	5	14	3	5	3	11	14	196	11	121
18	5	4	4	13	4	5	3	12	13	169	12	144
19	4	4	4	12	4	5	4	13	12	144	13	169
20	4	4	4	12	4	4	3	11	12	144	11	121
21	4	4	5	13	5	4	3	12	13	169	12	144
22	4	5	3	12	5	3	4	12	12	144	12	144
23	5	5	4	14	5	3	3	11	14	196	11	121
24	5	5	3	13	5	3	3	11	13	169	11	121
25	5	4	4	13	4	4	2	10	13	169	10	100
26	5	5	4	14	3	3	4	10	14	196	10	100
27	5	5	4	14	3	5	4	12	14	196	12	144
28	5	4	5	14	4	3	5	12	14	196	12	144
29	5	3	5	13	4	3	5	12	13	169	12	144
30	4	4	5	13	4	3	3	10	13	169	10	100
JUMLAH	117	121	125	363	117	110	93	320	363	4463	320	3464
X Rata-rata	3,9	4,03	4,2		3,9	3,7	3,1					
Mean	12,1				10,66666667							

V	12,19699417	10,74554171					
S	12,4055049	10,92923949					
S Kuadrat	153,8965517	119,4482759					

b. Hasil Independent Sample T-Test berdasarkan atribut Aroma

Untuk menguji hipotesis menganalisis perbedaan, maka dilakukan uji independent sampel t-test. Hasil pengujiannya adalah sebagai berikut :

$$T = \frac{\bar{x}_1 - \bar{x}_2}{\sqrt{\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2} - 2r\left(\frac{s_1}{\sqrt{n_1}}\right)\left(\frac{s_2}{\sqrt{n_2}}\right)}}$$

$$T = \frac{7,6 - 7,5667}{\sqrt{0,026 + 0,0314 + 0,016(0,163)(0,177)}}$$

$$T = \frac{0,0333}{\sqrt{0,45954}}$$

$$T = 4,138$$

Besarnya t hitung adalah 4,138 Sedangkan besarnya t tabel dengan ketentuan $df = n - 1 = 30 - 1 = 29$ untuk tingkat kepercayaan 95% adalah 3,481 . Maka nilai t hitung menunjukkan angka lebih besar dari nilai t tabel, dengan demikian H_0 ditolak dan H_a diterima. Artinya terdapat perbedaan signifikan berdasarkan atribut Aroma dari teh berbahan dasar daun cikra-cikri dengan teh buatan pabrik.

Tabel 4.7 Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden Atribut Warna

Responden	Teh cc		X1	Teh Pabrik		X2	X1-M	(X1-M) ²	X2-M	(X2-M) ²
	P1	P2		P1	P2					
1	4	3	7	5	3	8	7	49	8	64
2	4	4	8	4	3	7	8	64	7	49
3	4	4	8	4	4	8	8	64	8	64
4	4	4	8	4	4	8	8	64	8	64
5	5	3	8	3	3	6	8	64	6	36
6	5	4	9	3	3	6	9	81	6	36
7	5	3	8	3	4	7	8	64	7	49
8	4	3	7	4	3	7	7	49	7	49
9	3	3	6	3	4	7	6	36	7	49
10	3	4	7	4	4	8	7	49	8	64
11	4	4	8	3	4	7	8	64	7	49
12	3	4	7	3	3	6	7	49	6	36
13	3	5	8	3	3	6	8	64	6	36
14	3	4	7	4	5	9	7	49	9	81
15	3	5	8	5	3	8	8	64	8	64
16	4	5	9	5	4	9	9	81	9	81
17	4	4	8	3	5	8	8	64	8	64
18	5	3	8	4	5	9	8	64	9	81
19	4	3	7	4	5	9	7	49	9	81
20	4	3	7	4	4	8	7	49	8	64
21	5	3	8	5	4	9	8	64	9	81
22	5	4	9	5	3	8	9	81	8	64
23	3	3	6	5	3	8	6	36	8	64
24	3	3	6	5	3	8	6	36	8	64
25	4	4	8	4	4	8	8	64	8	64
26	4	2	6	3	3	6	6	36	6	36
27	5	2	7	3	5	8	7	49	8	64
28	5	3	8	4	3	7	8	64	7	49
29	4	4	8	4	3	7	8	64	7	49
30	5	4	9	4	3	7	9	81	7	49
JUMLAH	121	107	228	117	110	227	228	1756	227	1745
X Rata-rata	4	3,57		3,9	3,67					
Mean	7,6			7,567						
V	7,7			7,627						
S	7,8			7,757						
S Kuadrat	61			60,17						

- c. Hasil Independent Sampel T-Test berdasarkan atribut Warna untuk menguji hipotesis menganalisis perbedaan, maka dilakukan uji Independent sampel t-test. Hasil pengujiannya adalah sebagai berikut ;

$$T = \frac{\bar{x}_1 - \bar{x}_2}{\sqrt{\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2} - 2r\left(\frac{s_1}{\sqrt{n_1}}\right)\left(\frac{s_2}{\sqrt{n_2}}\right)}}$$

$$T = \frac{12,233-10,7}{\sqrt{0,0751+0,06701-0,294\left(\frac{1,5013}{5,477}\right)\left(\frac{1,4179}{5,477}\right)}}$$

$$T = \frac{1,533}{\sqrt{0,081+0,058-0,534(0,2741)(0,2588)}}$$

$$T = \frac{1,533}{\sqrt{0,12131}} = 1,533/0,359$$

$$T = 1,533$$

besarnya t hitung adalah 3,838 sedangkan besarnya t tabel dengan ketentuan $df = n - 1 = 35 - 1 = 34$ untuk tingkat kepercayaan 95% adalah 3,481. Maka nilai t hitung menunjukkan angka lebih besar dari nilai t tabel, dengan demikian H_0 ditolak dan H_a diterima. Artinya terdapat ada perbedaan signifikan berdasarkan

atribut warna antara teh berbahan dasar daun cikra cikri dengan teh buatan pabrik.

Tabel 4.8 Hasil Rekapitulasi Penilaian Responden Atribut Aroma

Responden	Teh cc			X1	Teh Pabrik			X2	X1-M	(X1-M) ²	X2-M	(X2-M) ²
	W1	W2	W3		W1	W2	W3					
1	4	3	4	11	3	4	3	10	11	121	10	100
2	4	3	5	12	3	4	4	11	12	144	11	121
3	3	3	5	11	3	4	4	11	11	121	11	121
4	3	4	5	12	4	4	4	12	12	144	12	144
5	3	4	5	12	4	5	3	12	12	144	12	144
6	3	3	5	11	4	5	4	13	11	121	13	169
7	3	3	3	9	3	5	3	11	9	81	11	121
8	3	3	3	9	4	4	3	11	9	81	11	121
9	2	3	3	8	2	3	3	8	8	64	8	64
10	4	5	4	13	2	3	4	9	13	169	9	81
11	4	5	4	13	2	4	4	10	13	169	10	100
12	2	5	5	12	1	3	4	8	12	144	8	64
13	3	4	5	12	2	3	5	10	12	144	10	100
14	3	5	4	12	2	3	4	9	12	144	9	81
15	4	4	4	12	2	3	5	10	12	144	10	100
16	4	4	5	13	3	4	5	12	13	169	12	144
17	5	4	5	14	3	4	4	11	14	196	11	121
18	5	4	4	13	3	5	3	11	13	169	11	121
19	4	4	5	13	4	4	3	11	13	169	11	121
20	4	4	4	12	3	4	3	10	12	144	10	100
21	4	4	5	13	3	5	3	11	13	169	11	121
22	4	5	3	12	4	5	4	13	12	144	13	169
23	5	5	4	14	3	3	3	9	14	196	9	81
24	5	5	3	13	3	3	3	9	13	169	9	81
25	5	4	4	13	2	4	4	10	13	169	10	100
26	5	5	4	14	4	4	2	10	14	196	10	100
27	5	5	4	14	4	5	2	11	14	196	11	121
28	5	4	5	14	5	5	3	13	14	196	13	169
29	5	3	5	13	5	4	4	13	13	169	13	169
30	4	4	5	13	3	5	4	12	13	169	12	144
JUMLAH	117	121	129	367	93	121	107	321	367	4555	321	3493
X Rata-rata	3,9	4	4,3		3,1	4,03	3,57					

Mean	12,23333333	10,7					
V	12,32206693	10,79042786					
S	12,53271581	10,97489298					
S Kuadrat	157,0689655	120,4482759					

Tabel 4.9

Rangkuman Hasil Analisis Independent

Atribut	Teh Buatan Pabrik (X1)	Teh daun cikra cikri (X2)	T hitung	T Tabel
Rasa	363	320	3,833	3,481
Aroma	228	227	0,138	3,481
warna	321	367	4,067	3,481

E. Pembahasan

Berdasarkan data karakteristik responden dalam aspek jenis kelamin responden, maka dapat disimpulkan pada kategori laki-laki dan perempuan terdapat persentase yang seimbang yaitu masing-masing 50%.

Berdasarkan hasil penelitian karakteristik responden pada Usia Responden dapat disimpulkan bahwa rata-rata usia terbanyak terdapat pada usia 45-55 tahun dengan persentase 40%. Pada realitanya penyuka teh lebih unggul pada usia dewasa. Terlebih pada usia tua dikarenakan pada usia tersebut sangat memerlukan kandungan teh yang lebih menyehatkan disbanding minuman lain seperti contohnya kopi dan bermanfaat dapat menghindari diabetes berlebih dengan cara mengonsumsi tanpa gula.

Berdasarkan hasil penelitian karakteristik responden pada Pekerjaan Responden dapat disimpulkan bahwa rata-rata pekerjaan terbanyak terdapat pada ibu rumah tangga dan pelajar dengan persentase seimbang yaitu 33,3%. Dapat disimpulkan bahwa pada kehidupan sehari-hari ibu rumah tangga dan pelajar lebih banyak mengonsumsi teh pada saat sedang bersantai dirumah ataupun dipagi hari. Dikarenakan mengonsumsi teh terasa lebih ringan dan segar setelah kegiatan ataupun ketika bersantai dirumah daripada mengonsumsi kopi dan minuman manis lainnya yang dapat memicu berbagai penyakit jika dikonsumsi berlebih. Dan pada persentase paling rendah terdapat pada Petani. Realitanya para petani lebih menyukai kopi sebagai minuman ketika sedang bekerja. Dikarenakan kopi dapat

meningkatkan stamina dan menghilangkan kantuk. Sehingga sangat cocok dikonsumsi oleh para pekerja seperti petani.

Hasil analisis Uji Independent Sampel t-test untuk pengujian hipotesis pada atribut rasa menunjukkan t hitung lebih besar daripada t tabel ($4,472 > 3,481$), yang berarti H_0 ditolak dan H_a diterima, artinya bahwa terdapat perbedaan rasa yang signifikan antara teh berbahan dasar daun cikra-cikri dengan teh buatan pabrik.

Hasil analisis Uji Independent Sampel t-test untuk pengujian hipotesis pada atribut aroma menunjukkan t hitung lebih kecil daripada t tabel ($4,138 > 3,481$), yang berarti H_0 ditolak dan H_a diterima, artinya bahwa terdapat perbedaan rasa yang signifikan antara teh berbahan dasar daun cikra-cikri dengan teh buatan pabrik.

Hasil analisis Uji Independent Sampel t-test untuk pengujian hipotesis pada atribut warna menunjukkan t hitung lebih besar daripada t tabel ($3,838 < 3,481$), yang berarti H_0 ditolak dan H_a diterima, artinya bahwa terdapat perbedaan rasa yang signifikan antara teh berbahan dasar daun cikra-cikri dengan teh buatan pabrik.

Dari cara pembuatan teh berbahan dsar daun cikra-cikri peneliti mengeringkan daun cikra cikri selama kurang lebih 3 hari lalu daun cikra-cikri siap disajikan. Kemudian saat disajikan, tunggu selama 5 menit agar daun cikra-cikri dapat meresap dengan air panas. Berdasarkan penuturan dari bapak

Suparman petani penanam kebun kopi robusta di Banjarnegara menyatakan teh daun cikra-cikri akan larut secara optimal jika lama penyeduhan >15 menit. Warna seduhan teh daun cikra cikri akan benar benar muncul ketika proses penyeduhan ditunggu selama 30 menit. Dengan catatan lain dengan cara merebus teh daun cikra cikri terlebih dahulu akan membutuhkan waktu lebih singkat yaitu fleksibel sampai air mendidih.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan uji independent sampel t-test terhadap data karakteristik teh berbahan dasar daun cikra cikri diperoleh hasil pada atribut rasa menunjukkan t hitung lebih kecil daripada t tabel ($4,472 > 3,481$), yang berarti H_0 ditolak dan H_a diterima, artinya bahwa terdapat perbedaan rasa yang signifikan antara teh berbahan dasar daun cikra-cikri dengan teh buatan pabrik.
2. Berdasarkan uji independent sampel t-test terhadap data karakteristik teh berbahan dasar daun cikra cikri diperoleh hasil pada atribut aroma menunjukkan t hitung lebih kecil daripada t tabel ($4,138 > 3,481$), yang berarti H_0 ditolak dan H_a diterima, artinya bahwa terdapat perbedaan rasa yang signifikan antara teh berbahan dasar daun cikra-cikri dengan teh buatan pabrik.
3. Berdasarkan uji independent sampel t-test terhadap data karakteristik teh berbahan dasar daun cikra cikri diperoleh hasil pada atribut aroma menunjukkan t hitung lebih besar daripada t tabel ($3,838 < 3,481$), yang berarti H_0 ditolak dan H_a diterima, artinya bahwa terdapat perbedaan

rasa yang signifikan antara teh berbahan dasar daun cikra-cikri dengan teh buatan pabrik.

B. Saran

1. Sebaiknya dalam pengembangan penelitian selanjutnya harus memperhatikan tentang definisi teh lebih mendalam untuk dijadikan acuan dalam pembuatan teh agar mendapatkan hasil yang maksimal dengan bahan dasar yang berbeda.
2. Berdasarkan hasil penelitian yang menyimpulkan terdapat perbedaan yang signifikan berdasarkan atribut rasa, warna, dan aroma, dapat menjadikan patokan bahwa penelitian dapat menghasilkan eksperimen baru terhadap teh dengan visual dan rasa yang baru.

Daftar Pustaka

Buku :

Gardjito, Murdijati. 2019. *Teh "Sejarah Tradisi Minum Teh"*

Internet :

Harianmerapi. 2018. *Cikra-Cikri turunkan kolestrol jahat*. Melalui <http://amp.oppo.baca.co.id/33282321>
 \
<http://amp.oppo.baca.co.id/33282321>
 Diakses 4 Januari 2020

Masud, Ajengkartini. 2014. *"cikra-cikri polycias fruticosa"*. Melalui <https://ajengkartinimasud21.wordpress.com/2014/06/15/cikra-cikri-polycias-fruticosa-l-harms/>. Diakses 5 Januari 2020)

Baca. 2018. Daun Berlangkas Tingkatkan Hemoglobin. Melalui <http://amp.oppo.baca.co.id/33282321>. Diakses 11 Januari 2020)

Wikipedia. 2008. *"Minum Teh Juga Memiliki Manfaat Kesehatan"*. Melalui <https://id.wikipedia.org/wiki/Teh> Diakses 11 Januari 2020

Okezone. 2016. *"Tips Menyeduh Teh Yang Benar"*. Melalui <https://lifestyle.okezone.com/read/2016/11/24/298/1550460/agar-rasanya-nikmat-ini-tips-menyeduh-teh-yang-benar>. Diakses 11 Januari 2020.

LAMPIRAN



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1898/Q.AMPTA/X/2020
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 10 Oktober 2020

Kepada Yth
Bapak Suparman
Ketua RT 02
Dusun Kebutuh Jurang, RT 02/RW 01, Pagedongan,
Banjarnegara
Jawa Tengah

Dengan Hormat,

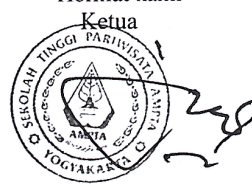
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Desa Kebutuh Jurang, RT 02/RW 01, Pagedongan, Banjarnegara selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 10 Oktober 2020 sampai dengan tanggal 10 November 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Ekya Wahyu Qurratu A'yunin
No Mahasiswa : 316100911
Semester : IX (Sembilan).

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"EKSPERIMEN PENGOLAHAN DAUN CIKRA-CIKRI SEBAGAI TEH HERBAL TRADISIONAL"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
- File

SURAT BALASAN

12 Oktober 2020

Kepada Yth

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Dengan Hormat.

Saya yang bertanda tangan dibawah ini selaku ketua RT 02, dukuh Maron, desa Kebutuh Jurang, Pagedongan, Banjarnegara, Jawa Tengah, menyatakan bahwa:

Nama : Ekya Wahyu Qurratu A'yunin

NIM : 316100911

Prodi : Pengelolaan Perhotelan (Diploma IV)

Judul Penelitian : "EKSPERIMEN PENGOLAHAN DAUN CIKRA CIKRI SEBAGAI TEH HERBAL TRADISIONAL"

Dengan ini saya selaku ketua Rt 02 memberikan izin kepada mahasiswa untuk melakukan penelitian pada area dukuh Maron RT 02, Kebutuh Jurang, Pagedongan, Banjarnegara, Jawa Tengah. Surat balasan ini kami sampaikan, agar digunakan dengan sebagaimana mestinya.

Banjarnegara, 12 Oktober 2020

Ketua RT 02



Data Hasil Kuisisioner Reponden

Teh Daun Cikra Cikri

RES	** ASPEK													
	RASA (Q)				AROMA (P)				WARNA (W)			TOTAL(W)		
	Q1	Q2	Q3	TOTAL(Q)	P1	P2	TOTAL(P)	W1	W2	W3				
1	4	3	4	11	4	3	7	4	3	4	11			
2	4	3	5	12	4	4	8	4	3	5	12			
3	3	3	5	11	4	4	8	3	3	5	11			
4	3	4	5	12	4	4	8	3	4	5	12			
5	3	4	3	10	5	3	8	3	4	5	12			
6	3	3	3	9	5	4	9	3	3	5	11			
7	3	3	3	9	5	3	8	3	3	3	9			
8	3	3	3	9	4	3	7	3	3	3	9			
9	2	3	4	9	3	3	6	2	3	3	8			
10	4	5	4	13	3	4	7	4	5	4	13			
11	4	5	4	13	4	4	8	4	5	4	13			
12	2	5	5	12	3	4	7	2	5	5	12			
13	3	4	5	12	3	5	8	3	4	5	12			
14	3	5	4	12	3	4	7	3	5	4	12			
15	4	4	4	12	3	5	8	4	4	4	12			
16	4	4	5	13	4	5	9	4	4	5	13			
17	5	4	5	14	4	4	8	5	4	5	14			
18	5	4	4	13	5	3	8	5	4	4	13			
19	4	4	4	12	4	3	7	4	4	5	13			
20	4	4	4	12	4	3	7	4	4	4	12			
21	4	4	5	13	5	3	8	4	4	5	13			
22	4	5	3	12	5	4	9	4	5	3	12			
23	5	5	4	14	3	3	6	5	5	4	14			
24	5	5	3	13	3	3	6	5	5	3	13			
25	5	4	4	13	4	4	8	5	4	4	13			
26	5	5	4	14	4	2	6	5	5	4	14			
27	5	5	4	14	5	2	7	5	5	4	14			

1. RASA

Correlations

		Q1	Q3	total rasa
Q1	Pearson Correlation	1	.075	.773**
	Sig. (2-tailed)		.693	.000
	N	30	30	30
Q3	Pearson Correlation	.075	1	.488**
	Sig. (2-tailed)	.693		.006
	N	30	30	30
total_rasa	Pearson Correlation	.773**	.488**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.006	
	N	30	30	30

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

2. AROMA

Correlations

		P1	P2	total aroma
P1	Pearson Correlation	1	-.180	.641**
	Sig. (2-tailed)		.342	.000
	N	30	30	30
P2	Pearson Correlation	-.180	1	.640**
	Sig. (2-tailed)	.342		.000
	N	30	30	30
total_aroma	Pearson Correlation	.641**	.640**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	
	N	30	30	30

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

3. WARNA

Correlations

		Q1	Q2	Q3	total rasa
Q1	Pearson Correlation	1	.298	.075	.773**
	Sig. (2-tailed)		.110	.693	.000
	N	30	30	30	30
Q2	Pearson Correlation	.298	1	-.070	.632**
	Sig. (2-tailed)	.110		.711	.000
	N	30	30	30	30
Q3	Pearson Correlation	.075	-.070	1	.488**
	Sig. (2-tailed)	.693	.711		.006
	N	30	30	30	30
total_rasa	Pearson Correlation	.773**	.632**	.488**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.006	
	N	30	30	30	30

UJI VALIDITAS ($r_{\text{tabel}} = 0.3494$)

1. RASA

Correlations

		Q1	Q2	Q3	total rasa
Q1	Pearson Correlation	1	-.180	.062	.516**
	Sig. (2-tailed)		.342	.747	.004
	N	30	30	30	30
Q2	Pearson Correlation	-.180	1	-.142	.367*
	Sig. (2-tailed)	.342		.453	.046
	N	30	30	30	30
Q3	Pearson Correlation	.062	-.142	1	.680**
	Sig. (2-tailed)	.747	.453		.000
	N	30	30	30	30
total_rasa	Pearson Correlation	.516**	.367*	.680**	1
	Sig. (2-tailed)	.004	.046	.000	
	N	30	30	30	30

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

* . Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

2. AROMA

Correlations

		P1	P2	total aroma
P1	Pearson Correlation	1	-.324	.575**
	Sig. (2-tailed)		.080	.001
	N	30	30	30
P2	Pearson Correlation	-.324	1	.588**
	Sig. (2-tailed)	.080		.001
	N	30	30	30
total_aroma	Pearson Correlation	.575**	.588**	1
	Sig. (2-tailed)	.001	.001	
	N	30	30	30

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

3. WARNA

Correlations

		W1	W2	W3	total warna
W1	Pearson Correlation	1	.298	-.005	.764**
	Sig. (2-tailed)		.110	.979	.000
	N	30	30	30	30
W2	Pearson Correlation	.298	1	-.138	.624**
	Sig. (2-tailed)	.110		.466	.000
	N	30	30	30	30
W3	Pearson Correlation	-.005	-.138	1	.426*
	Sig. (2-tailed)	.979	.466		.019
	N	30	30	30	30
total_warna	Pearson Correlation	.764**	.624**	.426*	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.019	
	N	30	30	30	30

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

* . Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

UJI RELIABILITAS

Alpha = 0.005 jika cronbach's alpha > 0.005 maka data reliable

1. Rasa

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.605	4

2. Aroma

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.570	3

3. Warna

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.704	4

tabel 4.8 Hasil Rekapitulasi Responden Atribut Rasa

Responden	Teh cc			X1	Teh Pabrik			X2	X1-M	(X1-M) ²	X2-M	(X2-M) ²
	Q1	Q2	Q3		*Q1	Q2	Q3					
1	4	3	4	11	5	3	11	-1,1	1,21	0,333333	0,111111	
2	4	3	5	12	4	3	10	-0,1	0,01	-0,66667	0,444444	
3	3	3	5	11	4	4	11	-1,1	1,21	0,333333	0,111111	
4	3	4	5	12	4	4	12	-0,1	0,01	1,333333	1,777778	
5	3	4	3	10	3	3	10	-2,1	4,41	-0,66667	0,444444	
6	3	3	3	9	3	3	10	-3,1	9,61	-0,66667	0,444444	
7	3	3	3	9	3	4	10	-3,1	9,61	-0,66667	0,444444	
8	3	3	3	9	4	3	11	-3,1	9,61	0,333333	0,111111	
9	2	3	4	9	3	4	9	-3,1	9,61	-1,66667	2,777778	
10	4	5	4	13	4	4	10	0,9	0,81	-0,66667	0,444444	
11	4	5	4	13	3	4	9	0,9	0,81	-1,66667	2,777778	
12	2	5	5	12	3	3	7	-0,1	0,01	-3,66667	13,444444	
13	3	4	5	12	3	3	8	-0,1	0,01	-2,66667	7,111111	
14	3	5	4	12	4	5	11	-0,1	0,01	0,333333	0,111111	
15	4	4	4	12	5	3	10	-0,1	0,01	-0,66667	0,444444	
16	4	4	5	13	5	4	12	0,9	0,81	1,333333	1,777778	
17	5	4	5	14	3	5	11	1,9	3,61	0,333333	0,111111	
18	5	4	4	13	4	5	12	0,9	0,81	1,333333	1,777778	
19	4	4	4	12	4	5	13	-0,1	0,01	2,333333	5,444444	
20	4	4	4	12	4	4	11	-0,1	0,01	0,333333	0,111111	
21	4	4	5	13	5	4	12	0,9	0,81	1,333333	1,777778	
22	4	5	3	12	5	3	12	-0,1	0,01	1,333333	1,777778	
23	5	5	4	14	5	3	11	1,9	3,61	0,333333	0,111111	
24	5	5	3	13	5	3	11	0,9	0,81	0,333333	0,111111	
25	5	4	4	13	4	4	10	0,9	0,81	-0,66667	0,444444	
26	5	5	4	14	3	3	10	1,9	3,61	-0,66667	0,444444	
27	5	5	4	14	3	5	12	1,9	3,61	1,333333	1,777778	
28	5	4	5	14	4	3	12	1,9	3,61	1,333333	1,777778	
29	5	3	5	13	4	3	12	0,9	0,81	1,333333	1,777778	
30	4	4	5	13	4	3	10	0,9	0,81	-0,66667	0,444444	
JUMLAH	117	121	125	363	117	110	320	8,88E-15	70,7	-1E-07	50,66667	
X Rata-rata	3,9	4,033333	4,166667		3,9	3,666667	3,1					

Mean	12,1	10,66666667				
V	1,535143859	1,299572579				
S	1,561387535	1,321789105				
S Kuadrat	2,437931034	1,747126437				

tabel 4.8 Hasil Rekapitulasi Responden Atribut Aroma

Responden	Teh cc		Teh Pabrik		X1	X2	X1-M	(X1-M) ²	X2-M	(X2-M) ²
	P1	P2	P1	P2						
1	4	3	5	3	7	8	-0,6	0,36	0,433333	0,187778
2	4	4	4	3	8	7	0,4	0,16	-0,56667	0,321111
3	4	4	4	4	8	8	0,4	0,16	0,433333	0,187778
4	4	4	4	4	8	8	0,4	0,16	0,433333	0,187778
5	5	3	3	3	8	6	0,4	0,16	-1,56667	2,454444
6	5	4	3	3	9	6	1,4	1,96	-1,56667	2,454444
7	5	3	3	4	8	7	0,4	0,16	-0,56667	0,321111
8	4	3	4	3	7	7	-0,6	0,36	-0,56667	0,321111
9	3	3	3	4	6	7	-1,6	2,56	-0,56667	0,321111
10	3	4	4	4	7	8	-0,6	0,36	0,433333	0,187778
11	4	4	3	4	8	7	0,4	0,16	-0,56667	0,321111
12	3	4	3	3	7	6	-0,6	0,36	-1,56667	2,454444
13	3	5	3	3	8	6	0,4	0,16	-1,56667	2,454444
14	3	4	4	5	7	9	-0,6	0,36	1,433333	2,054444
15	3	5	5	3	8	8	0,4	0,16	0,433333	0,187778
16	4	5	5	4	9	9	1,4	1,96	1,433333	2,054444
17	4	4	3	5	8	8	0,4	0,16	0,433333	0,187778
18	5	3	4	5	8	9	0,4	0,16	1,433333	2,054444
19	4	3	4	5	7	9	-0,6	0,36	1,433333	2,054444
20	4	3	4	4	7	8	-0,6	0,36	0,433333	0,187778
21	5	3	5	4	8	9	0,4	0,16	1,433333	2,054444
22	5	4	5	3	9	8	1,4	1,96	0,433333	0,187778
23	3	3	5	3	6	8	-1,6	2,56	0,433333	0,187778
24	3	3	5	3	6	8	-1,6	2,56	0,433333	0,187778
25	4	4	4	4	8	8	0,4	0,16	0,433333	0,187778

26	4	2	6	3	3	6	-1,6	2,56	-1,56667	2,45444		
27	5	2	7	3	5	8	-0,6	0,36	0,43333	0,18778		
28	5	3	8	4	3	7	0,4	0,16	-0,56667	0,32111		
29	4	4	8	4	3	7	0,4	0,16	-0,56667	0,32111		
30	5	4	9	4	3	7	1,4	1,96	-0,56667	0,32111		
JUMLAH	121	107	0	228	117	110	0	227	1,07E-14	23,2	-1E-08	27,36667
X Rata-rata	4,033333	3,566667	0		3,9	3,666667	0					
Mean	7,6				7,566667							
V	0,879394				0,955103							
S	0,894427				0,971431							
S Kuadrat	0,8				0,943678							

tabel 4.8 Hasil Rekapitulasi Responden Atribut Warna

Responden	Teh cc			X1	Teh Pabrik			X2	X1-M	(X1-M) ²	X2-M	(X2-M) ²
	W1	W2	W3		W1	W2	W3					
1	4	3	4	11	3	4	3	10	-1,23333	1,521103	-0,7	0,49
2	4	3	5	12	3	4	4	11	-0,23333	0,054443	0,3	0,09
3	3	3	5	11	3	4	4	11	-1,23333	1,521103	0,3	0,09
4	3	4	5	12	4	4	4	12	-0,23333	0,054443	1,3	1,69
5	3	4	5	12	4	5	3	12	-0,23333	0,054443	1,3	1,69
6	3	3	5	11	4	5	4	13	-1,23333	1,521103	2,3	5,29
7	3	3	3	9	3	5	3	11	-3,23333	10,45442	0,3	0,09
8	3	3	3	9	4	4	3	11	-3,23333	10,45442	0,3	0,09
9	2	3	3	8	2	3	3	8	-4,23333	17,92108	-2,7	7,29
10	4	5	4	13	2	3	4	9	0,76667	0,587783	-1,7	2,89
11	4	5	4	13	2	4	4	10	0,76667	0,587783	-0,7	0,49
12	2	5	5	12	1	3	4	8	-0,23333	0,054443	-2,7	7,29
13	3	4	5	12	2	3	5	10	-0,23333	0,054443	-0,7	0,49
14	3	5	4	12	2	3	4	9	-0,23333	0,054443	-1,7	2,89
15	4	4	4	12	2	3	5	10	-0,23333	0,054443	-0,7	0,49
16	4	4	5	13	3	4	5	12	0,76667	0,587783	1,3	1,69
17	5	4	5	14	3	4	4	11	1,76667	3,121123	0,3	0,09
18	5	4	4	13	3	5	3	11	0,76667	0,587783	0,3	0,09

Daun Cikra Cikri Segar



Daun Cikra Cikri Sudh Dikeringkan 3 Hari



Hasil Teh Daun Cikra Cikri



Teh Buatan

Pabrik (Tambi, Wonosobo)



FOTO DENGAN RESPONDEN

