

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kombucha merupakan minuman tradisional yang berasal dari negara Timur, dan sangat terkenal di negara-negara Barat karena kemampuan kombucha yang dapat dijadikan untuk pengobatan. Kombucha adalah suatu minuman fermentasi yang dihasilkan dari fermentasi teh dan gula dengan SCOBY (*Symbiotic culture of bacteria and yeast*) (Kombucha Brewers International, 2020). SCOBY (*Symbiotic culture of bacteria and yeast*) adalah kultur campuran yang terdiri atas bakteri dan khamir (*yeast*). Rasa yang dihasilkan oleh kombucha adalah asam dan baik untuk metabolisme dalam tubuh. Fermentasi kombucha dipengaruhi oleh aktivitas bakteri asam laktat dan khamir (Suhardini *et al.*, 2016; Falahuddin *et al.*, 2017).

Kombucha memiliki kandungan beberapa senyawa bioaktif seperti asam glukonat, asam laktat, asam glukuronat, alkohol, asam asetat, protein, asam folat, asam amino, dan vitamin B (Michalowska *et al.*, 2016). Mikroorganisme yang terkandung dalam kombucha dapat mengubah gula menjadi asam, alkohol, dan vitamin yang memiliki berbagai manfaat. Kombucha memiliki beberapa manfaat seperti antioksidan, antibakteri, meningkatkan ketahanan tubuh, memperbaiki mikroflora usus, dan menurunkan tekanan darah. Kelebihan kombucha dibandingkan dengan teh biasa adalah kombucha mengandung asam-asam organik dan beberapa senyawa seperti asam amino dan vitamin (Purnami *et al.*, 2018; Zhao *et al.*, 2018).

Pada umumnya, bahan yang digunakan dalam pembuatan kombucha adalah daun teh *Camellia sinensis*, namun saat ini pembuatan kombucha sudah mulai berkembang dengan menggunakan bahan lain. Beberapa bahan yang dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan kombucha adalah teh hijau, teh hitam, teh daun salam, teh daun sirih, teh daun jambu, teh daun sirih, dan teh daun kopi. *Casara* atau kulit kopi ranum yang sudah dikeringkan dapat dijadikan sebagai salah satu bahan baku dalam pembuatan kombucha karena *casara* mengandung senyawa fenolik seperti asam klorogenat dan *protocatechuic* (Nurhayati *et al.*, 2020). Jenis bahan yang digunakan dapat menghasilkan nilai gizi kombucha yang berbeda - beda. Metode pengolahan bahan baku seperti teh hijau, teh hitam, dan teh oolong dapat memengaruhi karakteristik kombucha yang dihasilkan. Waktu fermentasi kombucha juga dapat memengaruhi karakteristik fisik, kimia, dan juga organoleptik pada kombucha. Proses fermentasi dalam pembuatan kombucha juga dapat menurunkan kadar tannin sehingga dapat mengurangi rasa sepat (Wistiana dan Zubaidah, 2015; Khamidah dan Antarlina, 2020).

Pangan fungsional merupakan komponen bioaktif yang berdasarkan kajian ilmiah memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan tubuh yang berasal dari luar nutrisi dan zat gizi yang telah tersedia dalam suatu makanan atau minuman. Makanan atau minuman fungsional harus memberikan nilai gizi, memberikan rasa dan tekstur yang baik, dan juga dapat digunakan sebagai probiotik (Kusumayanti *et al.*, 2016). Kombucha termasuk dalam minuman fungsional karena memiliki manfaat seperti antioksidan, antibakteri, dan menurunkan tekanan darah. Jenis dan

metode pengolahan teh yang digunakan juga dapat menghasilkan aktivitas antioksidan pada kombucha (Suhardini dan Zubaidah, 2016; Purnami *et al.*, 2018).

1.2 Rumusan Masalah

Kombucha merupakan minuman fungsional yang memiliki manfaat untuk kesehatan tubuh. Kombucha dapat terbuat dari berbagai macam jenis bahan. Kombucha juga memiliki kandungan senyawa yang dapat memberikan manfaat seperti antioksidan, antibakteri, menurunkan tekanan darah, dan antidiabetes. Karakteristik kombucha dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor salah satunya adalah jenis bahan dan metode pengolahannya yang digunakan dalam pembuatan kombucha. Setiap jenis bahan memiliki kandungan senyawa yang berbeda - beda sehingga akan menghasilkan karakteristik kombucha yang berbeda - beda juga seperti ketebalan pelikel, pH, warna, total fenolik, total asam, dan aktivitas antioksidan.

1.3 Tujuan

Tujuan dari literatur review ini dibagi menjadi 2 tujuan, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dari literatur review ini adalah untuk mengetahui karakteristik kombucha dari jenis dan metode pengolahan teh yang berbeda. Tujuan khusus dari literatur review ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui dan menentukan pengaruh jenis dan metode pengolahan teh terhadap karakteristik fisikokimia kombucha.

2. Mengetahui dan menentukan pengaruh jenis dan metode pengolahan teh terhadap aktivitas antioksidan kombucha

