

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hidangan penutup (*dessert*) adalah makanan yang disajikan terakhir kali dari serangkaian susunan menu dalam hidangan kontinental. Istilah *dessert* berasal dari bahasa Perancis kuno *deserver* yang berarti membersihkan meja. Kata *dessert* biasanya digunakan di negara Amerika, Kanada, Australia, dan juga Perancis, sementara itu kata *sweet* atau *afters* merupakan kata lain dari hidangan penutup di negara-negara Inggris persemakmuran. Ciri khas dari hidangan ini adalah manis, biasanya menggunakan bahan dasar seperti tepung, buah, dan juga *jelly* atau agar-agar. Beberapa hidangan penutup diberikan pelengkap seperti aneka saus yang dapat menambahkan gaya dan cita rasa dari hidangan yang disajikan. (Cahyana, Devi, 2015, hal. 95).

Hidangan penutup atau *dessert* dibagi menjadi tiga kelompok:

1. *Hot Dessert* adalah hidangan penutup yang disajikan panas dalam suhu antara 40-50 derajat celcius. Contoh dari *hot dessert* yaitu; *souffle*, *pancake*, *fritters* (Cahyana, Devi, 2015, hal. 97).
2. *Cold Dessert* yaitu hidangan penutup yang disajikan dengan suhu dingin atau suhu ruangan. Contoh hidangan penutup dingin yaitu; *custard*, jeli, kue (Cahyana, Devi, 2015, hal. 98).
3. *Frozen Dessert* adalah *dessert* yang disajikan dalam keadaan beku dan merupakan *dessert* yang populer dan mempunyai macam-macam variasi.

Contoh *frozen dessert* yaitu es krim dan sorbet (Cahyana, Devi, 2015, hal. 99).

Teh merupakan salah satu minuman yang populer di dunia. Dari berbagai literatur mengenai teh, ada yang percaya kalau teh berasal dari Tibet, India Utara dan China. Tetapi bangsa China yang pertama kali meminum teh. Diceritakan, minuman teh ini tercipta ketika kaisar Shen Nung dari China, yang juga dikenal sebagai bapak pertanian dan pengobatan herbal yang hidup tiga ribu tahun sebelum Masehi, mengajarkan tentang pentingnya merebus air agar aman diminum. Suatu hari ketika sedang bekerja di tamannya sendiri, selempang daun teh (*Camellia sinensis*) mengambang di mangkuk air panas minumannya. Setelah ia meminumnya, ia merasakan minumannya menjadi lebih segar dan nikmat dibandingkan dengan air minum biasa (Habsari, 2013, hal. 6).

Orang China sejak 2737 tahun sebelum Masehi telah menggunakan teh sebagai minuman, tetapi di Jepang, teh baru pertama kali ditanam tahun 800 Masehi. Pada abad ke-6 Masehi, orang-orang China telah memperdagangkan teh dengan Turki, tetapi komoditi ini baru masuk ke Eropa pada awal abad ke-17 (Setyamidjaja, 2000, hal. 11).

Sejarah masuk dan menyebarnya komoditi teh berlangsung dari tahun 1610, pedagang-pedagang Belanda mengambil komoditi teh dari China bagian selatan. Orang-orang Eropa dengan cepat menyukai minuman teh ini. Tahun 1773, penduduk benua Amerika mulai mengenal teh. Kemudian dengan pesat komoditi ini menjadi bahan perdagangan yang penting. Di

Afrika, penanaman teh dimulai tahun 1850 dan di Rusia, tahun 1913 (Setyamidjaja, 2000, hal. 11).

Di Indonesia sendiri, tanaman teh pertama kali masuk pada tahun 1684, berupa biji teh Cina (*Camellia sinensis* varian *sinensis*) yang dibawa oleh orang Jerman dan ditanam sebagai tanaman hias di Jakarta. Pada tahun 1877, diperkenalkan jenis teh baru yaitu teh Assam (*Camellia sinensis* varian *assamica*) dari Sri Lanka dan ditanam pertama kali di Kebun Gambung, Jawa Barat. Jenis teh ini dapat bertumbuh baik di Indonesia dan secara berangsur tanaman teh Cina digantikan dengan teh Assam, dan sejak itu pula perkebunan teh di Indonesia berkembang semakin luas (Setyamidjaja, 2000, hal. 12).

Pada tahun 1910, mulai dibangun perkebunan teh di daerah Simalungun, Sumatera Utara dan di Jawa. Ternyata, di Jawa Barat memiliki keadaan iklim dan tanah yang lebih cocok bagi tanaman teh. Pada tahun 1958, dilakukan pengambilalihan perkebunan teh milik perusahaan-perusahaan Belanda dan Inggris oleh pemerintah Indonesia. Selanjutnya, secara bertahap dilaksanakan usaha rehabilitasi terhadap perkebunan teh yang telah menjadi milik negara (Setyamidjaja, 2000, hal. 13).

Tanaman teh berasal dari keluarga *Camellia*, yang aslinya terdapat di China, Tibet dan India bagian utara. Ada dua jenis varietas utama tanaman teh. Varietas berdaun kecil, dikenal sebagai *Camellia sinensis* varian *sinensis*, hidup di daerah pegunungan tinggi yang sejuk di China tengah dan Jepang. Dan varietas berdaun lebar, dikenal sebagai *Camellia sinensis* varian

assamica, yang tumbuh sangat baik di daerah beriklim tropis dan lembap, seperti banyak ditemukan di India timur laut serta Provinsi Szechuan dan Yunnan di China (Somantri, Kusriandini, 2013, hal. 3).

Di Indonesia sendiri, tanaman teh yang paling umum adalah varietas *Camellia sinensis* varian *assamica*. Namun, beberapa perkebunan juga memiliki varietas *Camellia sinensis* varian *sinensis* yang telah disilang, supaya bisa tahan tumbuh di iklim tropis. Tanaman teh juga memiliki banyak varian yang tercipta. Pertama, karena proses adaptasi dengan kondisi tanah dan iklim tempat tumbuhnya. Kedua, karena proses persilangan untuk mendapatkan bibit tanaman teh dengan karakteristik tertentu (Somantri, Kusriandini, 2013, hal. 3).

Camellia sinensis varian *sinensis* berdaun kecil dengan banyak cabang, sehingga menyerupai semak. Varietas ini bisa tumbuh 3-5 meter, tahan terhadap suhu yang sangat dingin, dan bisa terus memproduksi daun teh sampai usia 100 tahun. Sementara *Camellia* varian *assamica* lebih mirip pohon daripada semak teh dan dapat tumbuh 13-18 meter, daunnya lebih lebar dari varian *sinensis*. Varietas ini bisa berproduksi sampai usia 40 tahun. Daunnya lebih beraroma dan produksinya lebih sedikit (Somantri, Kusriandini, 2013, hal. 4).

Bagi masyarakat Indonesia, teh dikenal sebagai jenis minuman menyegarkan paling populer yang dapat dikonsumsi, baik dalam keadaan panas, dingin, tawar, atau ditambah rempah, gula pasir, gula merah, atau gula batu. Teh juga populer diantara anak muda, dewasa, maupun orang tua.

Indonesia juga merupakan salah satu negara produsen teh terbesar di dunia. Meskipun begitu, sayangnya di Indonesia tercatat sebagai peminum teh terendah di dunia, dengan tingkat konsumsi tahunan per kapita 0,31 kg. Sebagian besar konsumsi teh pada masyarakat dilakukan di tingkat keluarga (90,5%), sementara sisanya di luar rumah, seperti warung, restoran, hotel, dan sejenisnya. Rendahnya tingkat konsumsi teh disebabkan karena rendahnya pengetahuan kebanyakan orang Indonesia tentang teh, terutama terkait dengan banyaknya manfaat yang bisa didapatkan dari mengonsumsi teh bagi kesehatan tubuh (Winarno, Kristiono, 2016, hal. 6).

Salah satu manfaat dari teh yaitu menghalangi pertumbuhan bakteri patogen seperti *Staphylococcus aureus*, *Shigella dysenteriae*, *Salmonella typhosa*, *Pseudomonas aeruginosa*, dan masih banyak lagi (Yong-su Zhen, 2002:8). Selain itu, teh juga digunakan dalam pengobatan Tiongkok tradisional terutama teh hijau. Hal ini disebabkan karena teh hijau dapat digunakan untuk hipertensi atau penyakit jantung koroner (Zhen, Chen, Cheng, Chen, 2002, hal. 9).

Teh dapat mempengaruhi tekanan darah dan lemak darah, Mengonsumsi teh ternyata dapat memberikan efek pada penurunan tekanan darah. Sebuah survey di China menunjukkan bahwa tingkat rata-rata hipertensi pada kelompok yang minum teh sebagai kebiasaan lebih rendah dibandingkan dengan kelompok yang tidak meminum teh. Investigasi klinik pada asupan teh hijau selama setengah tahun menghasilkan penurunan tekanan darah sebesar 20-30% (Zhen, Chen, Cheng, Chen, 2002, hal. 10).

Mengonsumsi teh hijau secara terus-menerus juga memberikan efek penurunan kolesterol. Percobaan dilakukan pada sejumlah hewan-hewan yang diberi makan dengan lemak yang tinggi atau kolesterol tinggi. Hasilnya kadar kolesterol menurun ketika diberikan teh alih-alih diberikan air (Zhen, Chen, Cheng, Chen, 2002, hal. 9).

Pencegahan kanker bisa dilakukan jika meminum teh dengan rutin. Hal ini dibuktikan dengan ekstrak teh yang menunjukkan efek yang mungkin terkait dengan perkembangan kanker. Efek tersebut bekerja sebagai efek penghambat pada proses pengembangan sel kanker. Hal ini memberikan dasar yang kuat untuk pemanfaatan teh dan produk teh dalam pencegahan kanker (Zhen, Chen, Cheng, Chen, 2002, hal. 11).

Pada dasarnya, ada enam jenis teh yang dihasilkan dari tanaman yang sama, yang membedakannya hanya dari cara memproses daun teh setelah dipanen. Keenam jenis teh tersebut adalah Teh Putih, Teh Hijau, Teh Oolong, Teh Hitam, Teh Pu-erh, dan Teh Kuning. Teh Putih merupakan teh yang dihasilkan tanpa melibatkan banyak proses dalam pembuatannya. Setelah dipetik, daun teh kemudian dibiarkan layu secara alami di udara terbuka, di ruangan yang telah diatur suhu dan kelembapannya, kemudian dikeringkan untuk menghilangkan kadar air dalam daun. Pada proses pelayuannya, terjadi sedikit oksidasi sehingga membuat daun menjadi lebih gelap (Somantri, Kusriandini, 2013, hal. 5).

Teh Oolong didapatkan dari proses daun teh yang dilayukan agar daun menjadi lebih elastis sehingga tidak mudah hancur saat proses *rolling* yang

durasinya sesuai dengan tingkat oksidasi yang diinginkan. Setelah itu, daun teh kemudian dijemur di bawah matahari. Selain itu, proses pengeringan daun Teh Oolong ini juga dapat dilakukan dengan melakukan proses *roasting*. Teh Oolong cocok dinikmati setelah makan berat sebagai penetralisir (Giovanni, 2019, hal. 38).

Teh Hijau merupakan salah satu jenis teh yang tidak mengalami oksidasi (*unfermented teas*). Dalam proses produksinya, daun teh segar dipanaskan untuk menghentikan proses oksidasi. Dari berbagai jenis Teh Hijau yang beredar dipasaran, *Matcha* merupakan satu-satunya jenis Teh Hijau yang berbentuk bubuk. *Matcha* sendiri berwarna hijau cerah, dan memiliki aroma yang khas. Meskipun pahit, *Matcha* memberi rasa akhir yang manis. Karena itu *Matcha* sering digunakan sebagai salah satu bahan untuk membuat berbagai hidangan penutup. *Matcha* berkualitas tinggi banyak dihasilkan dari daerah Uji, Kyoto, Jepang (Somantri, Kusriandini, 2013, hal. 8).

Teh Kuning kurang populer dibandingkan jenis teh lain. Hanya diproduksi di China, di Provinsi Anhui dan Hunan. Jumlahnya pun sangat terbatas karena proses produksinya memakan waktu dan memerlukan kecermatan tinggi. Seperti namanya, warna daun teh keringnya adalah kuning keemasan. Proses produksi Teh Kuning mirip dengan proses produksi Teh Hijau. Perbedaannya, pada Teh Kuning proses pengeringan diperlambat. Dengan menambahkan proses yang dinamakan *men huan* yaitu daun teh perlahan-lahan dikukus kemudian ditutup dengan kain. Proses ini bisa dilakukan selama beberapa jam sampai beberapa hari, dan selama proses ini

daun teh mengalami perubahan dan menghasilkan rasa dan aroma yang khas dari Teh Kuning ini. Proses ini membuat rasa pahit yang biasa ada pada Teh Hijau menjadi hilang. Rasa dari Teh Kuning sendiri lebih manis dan lembut daripada Teh Hijau (Somantri, Kusriandini, 2013, hal. 8).

Teh Pu-erh memiliki proses produksi yang hampir sama dengan Teh Hijau. Daun teh yang sudah dipetik dilayukan di bawah sinar matahari atau dalam ruangan dengan suhu dan kelembapan yang telah diatur. Kemudian, daun yang sudah layu dipanaskan untuk menghentikan proses oksidasi. Kemudian, daun teh dikeringkan kembali untuk mengurangi kadar air yang masih ada pada daun (Somantri, Kusriandini, 2013, hal. 14).

Teh Hitam memiliki proses pembuatan yang tidak jauh berbeda dengan pembuatan Teh Oolong. Hanya saja, proses oksidasi pada Teh Hitam cenderung memakan waktu lebih panjang dengan hasil oksidasi yang maksimal. Sementara itu, proses pengeringan Teh Hitam lebih banyak menggunakan proses *roasting*. Teh Hitam bukan sekedar minuman yang sedap untuk dinikmati, tetapi juga memiliki banyak manfaat. Beberapa kultivar Teh Hitam mengandung katekin yang tinggi dan bersifat antibakteri dan antiseptik yang berguna untuk menangkal alergi (Giovanni, 2019, hal. 40).

Beberapa jenis Teh Hitam yang terkenal di kalangan masyarakat, antara lain:

1. Teh *Earl Grey*

Teh hitam dengan tambahan minyak dari kulit buah jeruk kecil memperkaya rasa pahit dan aroma dari teh (Zijderveld, 2015, hal. 8).

2. Teh *Cha Yen*

Cha Yen lebih dikenal dengan sebutan Thai Tea karena teh ini berasal dari Thailand. Rasa teh ini merupakan perpaduan dari teh hitam Thailand, kayu manis, vanilla, kembang pekak, dan susu kental (Lum, 2006, hal. 130).

Pada pembuatan rancangan buku resep, tiga jenis varian teh yang dipilih untuk dikombinasikan dengan berbagai jenis hidangan penutup adalah Teh *Earl Grey*, Teh *Matcha*, dan Teh *Cha Yen*. Pemilihan ketiga jenis teh ini didasarkan karena sekarang ini makanan yang terbuat dari bahan teh menjadi semakin populer karena keunikan rasa dan aroma dari daun teh, serta tentu saja khasiatnya untuk kesehatan. Teh yang paling populer digunakan sebagai bahan untuk membuat makanan, terutama *dessert*, adalah Teh *Matcha* dari Jepang. *Ice cream* dari Teh *Matcha*, *cake* dari Teh *Matcha*, cokelat dari Teh *Matcha*, sampai mi dari Teh *Matcha* sudah diproduksi. Ada juga beberapa kafe yang kreatif menggunakan teh selain Teh *Matcha* untuk membuat menu yang unik, seperti bolu dengan rasa *Earl Grey*, biskuit dengan rasa *Earl Grey*, *Thai Tea ice cream*, *pancake Thai Tea* dan lain-lain (Somantri, Kusriandini, 2013, hal. 54).

Melihat banyaknya manfaat yang bisa didapatkan dari mengonsumsi teh, serta merupakan salah satu bahan minuman yang digemari maka dari itu penulis membuat Tugas Akhir dengan judul BUKU RESEP HIDANGAN PENUTUP DENGAN VARIASI RASA TEH.

Target pembaca dari rancangan buku ini adalah masyarakat umum. Dengan mengacu target pembaca dari segmen ini, maka dibutuhkan

rancangan buku yang memiliki informasi yang lengkap dan akurat namun sederhana agar dapat dengan mudah dimengerti oleh pembaca.

Dengan pembuatan buku ini, diharapkan semakin banyak orang yang tertarik untuk mengonsumsi teh, baik dalam bentuk minuman, ataupun menggunakannya sebagai salah satu bahan yang diolah ke dalam sajian hidangan penutup.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Beberapa tujuan pembuatan buku resep ini adalah, antara lain:

1. Memberikan informasi mengenai manfaat dari mengonsumsi teh.
2. Membuat kreasi hidangan penutup menggunakan variasi rasa teh.
3. Membagi cara pembuatan hidangan penutup menggunakan varian teh *Earl Grey, Matcha, dan Cha Yen.*



