

Pembuatan Teh Celup Beras Merah Sebagai Divesifikasi Produk Unggulan Desa Wisata Jatiluwih Bali

Heru Pramudia^{1*}, Billy Tanius²

D3 Seni Kuliner, Politeknik Internasional Bali^{1*2}

heru.pramudia@pib.ac.id^{1*}

Received:08/06/2024

Revised: 22/06/2024

Accepted:23/06/2024

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan teh celup beras merah dengan kemasan seduh untuk satu cangkir gelas takaran teh. Metodologi yang digunakan adalah eksperimental dengan melakukan percobaan terhadap beras merah yang sudah digongseng lalu beras merah tersebut direbus kembali dengan air hingga mendidih dan kandungan warna yang terdapat pada beras merah menyatu dengan air dididih. Setelah itu dilakukan penyaringan. Air teh ini direduksi lagi hingga pekat. Kemudian ditambahkan beras merah sangrai yang baru yang digunakan sebagai mediaektrasi teh ini. Lanjut proses pengeringan agar beras merah yang mengandung etraksi teh menjadi kering dan tahan lama. Beras ektrasi di bungkus dalam kemasan teh celup. Kelebihan dari kemasan celup dibandingkan dengan teh beras merah biasa. Teh beras merah (biasa) untuk mendapatkan hasil warna teh yang merah perlu dilakukan perebusan. Namun jika menggunakan teh beras celup, pembuatan the cukup diberi air hangat saja dan menghasilkan warna teh beras merah yang sesuai keinginan.

Kata kunci: Teh Seduh, Beras Merah, Desa Wisata.

Abstract

This study aims to find red rice teabags with brewed packaging for one cup of tea. The methodology used is experimental by conducting experiments on red rice that has been roasted and then the red rice is boiled again with water until it boils, and the colour content contained in red rice merges with the boiling water. After that, it is filtered, and the red rice tea steeping water is obtained. This tea water is again boiled until reduction and a concentrated tea water extraction is obtained. Then new sangria red rice is added which is used as a medium to absorb this tea extract. Furthermore, the drying process is carried out so that red rice containing tea extraction becomes dry and durable. After drying, the rice is wrapped in tea bags to be ready to be packaged and used to produce red rice tea. The advantages of the dip packaging compared to ordinary red rice tea. Red rice tea (ordinary) to get a red tea colour results need to be boiled. However, if you use rice tea bags, you only need to make tea with warm water and produce the desired colour of red rice tea.

Keywords: Tea, Brewed, Red Rice, Dip

1. PENDAHULUAN

Jatiluwi adalah salah satu desa wisata yang memanfaatkan agrowisata dan pemandangan sawah terasering yang memiliki keunikan tersendiri. Desa ini terletak di Kecamatan Penebel Kabupaten Tabanan Bali. Kawasan agrowisata di Jatiluwi telah memiliki sertifikat organik sehingga hasil produksi pertanian lebih sehat dan berkualitas baik. Beras merah (*Red Rice*) adalah hasil pertanian yang sangat populer. Produk ini sudah dipasarkan luas sebagai bahan untuk olahan pangan. Seperti umumnya diketahui oleh masyarakat luas bahwa beras merah kaya akan serat dan rendah zat gula sehingga banyak dikonsumsi dalam olahan ragam menu diet.

Selain beras merah untuk konsumsi sumber karbohidrat pangan utama. Beras merah juga diolah oleh masyarakat Jatiluwi sebagai minuman Teh Beras Merah. Beras merah yang sudah melalui proses pengupasan kulit, selanjutnya akan di gongseng/penyangraian untuk mendapatkan hasil warna beras yang lebih merah, sehingga pada saat beras ini direbus akan menghasilkan warna air merah seperti warna teh pada umumnya.

Teh beras merah yang diproduksi dengan cara sangrai tersebut, dikemas oleh masyarakat menggunakan kemasan plastik, diberi label dan dengan berat mulai dari 100-gram hingga 200-gram tiap kemasan. Warung-warung sekitaran Desa Jatiluwi pun menjual minuman hangat ini untuk wisatawan.

Proses membuat teh beras merah adalah dengan merebus teh beras merah sampai mendidih hingga mengeluarkan ekstrak dan warna merah. Penduduk setempat biasanya menambahkan sedikit daun pandan dan potongan jahe segar agar lebih wangi saja.

Ini menjadi peluang lebih bagus lagi jika teh beras merah ini tidak perlu direbus, tapi cukup di seduh saja seperti layaknya teh celup pada umumnya. Setelah dilakukan beberapa kali prapenelitian ternyata teh beras merah kurang beraroma dan kurang merah jika hanya di seduh saja tanpa direbus. Berikut gambarannya:



Gambar 1. Teh Beras Merah Asli Jatiluwi setelah Diseduh Air Panas 1 Menit.
Sumber: Hasil penelitian (2022)

Sehingga timbul ide, jika akan dijadikan teh celup yang cukup diseduh air panas, apa solusi yang perlu dilakukan. Agar dapat menghasilkan teh celup warna dan aroma sesuai harapan, yaitu berwarna merah dan beraroma wangi khas beras merah. Teh Celup Beras Merah dalam kemasan seduh ini akan memberikan potensi usaha yang cukup baik. Kerena selain menjual teh dalam kemasan kekinian juga praktis dalam penyajiannya. Dalam penunjang kegiatan pariwisata, produk teh celup beras merah ini dapat dijadikan oleh-oleh yang gampang dibawa-bawa dengan kemasan praktis dan menarik.

Peluang penelitian menjadi bagian penting karena memang dipasaran belum beredar teh beras merah dalam kemasan celup. Yang memang betul-betul isinya hanya teh beras merah tanpa tambahan bahan herbal lainnya. Seperti jahe. Aroma yang dihasilkan dari tehnya adalah aroma alami dari beras merah. Warna hasil seduhan teh pun asli berasal dari teh beras merah itu sendiri.

Tujuan penelitian ini adalah secara umum penelitian ini bertujuan untuk dapat menghasilkan teh beras merah dengan kemasan celup. Yang memang berdasarkan observasi dan kajian literatur belum ditemukan teh beras merah dengan kemasan celup. Kemasan ini lebih efektif dan efisien karena cukup diseduh dengan air panas untuk porsi satu cangkir dan tidak perlu teh beras merah ini direbus dalam air mendidih untuk menghasilkan ekstraksi kandungan teh.

Sementara tujuan khusus dari penelitian ini adalah agar penelitian ini bermanfaat bagi masyarakat Jati Luwih dalam rangka memproduksi olahan teh celup beras merah yang siap dikemas secara komersial agar menjadi oleh-oleh/buah tangan dari desa wisata Jatiluwih.

1. LITERATURE REVIEW

Khasiat teh beras merah sudah banyak diulas oleh peneliti-peneliti sebelumnya. Ekstrak larutan beras merah dapat menunjang kemampuan tubuh dalam mengatur kadar kolesterol darah. Larutan beras merah mengandung protein dan berbagai asam amino, asam lemak tidak jenuh (12%) dan sterol yang dapat mengurangi sintesis kolesterol dalam hati. Asam lemak tidak jenuh sangat esensial sebagai obat antitrombotik dan polepidemik. Selain itu asam linolenat mampu menurunkan lipoprotein densitas rendah (LDL) bagi penderita hiperkolesterolemia (berisiko jantung koroner) serta mengobati sindrom prahaid dan eksemnia atopik (Rahmat 2000). Ekstrak beras merah menurunkan secara nyata total kolesterol hingga 23%, menurunkan LDL 28,60%, dan trigliserida 36,50%, serta meningkatkan HDL sebesar 19,60% (Anonim 2004). Beras merah selain sangat mendukung penyerapan partikel ke dalam tubuh dan konversi betakaroten ke dalam vitamin A, juga merupakan senyawa antioksidan dan antiinflamatori yang dalam tubuh nampaknya mengarah kepada antikanker (Frei 2004).

Beberapa tahun terakhir, mulai berkembang produk olahan dari beras merah yang dikenal dengan teh beras merah. Teh beras merah ternyata mulai diminati oleh para wisatawan yang berkunjung ke sana, dinikmati di kawasan tersebut dan dibeli untuk oleh-oleh. Bahan baku yang digunakan adalah beras merah kelas dua atau beras yang kondisi butiran-butirannya tidak utuh. Proses pengolahan teh beras merah ini cukup sederhana yaitu dengan cara menyangrai beras merah tersebut dengan penyangrai kopi kapasitas kecil (10 – 15 kg) atau dengan wajan dari tanah liat sampai muncul aroma khas beras merah. Apabila menggunakan penyangrai kopi, aroma sudah muncul setelah

disangrai selama kurang lebih sepuluh menit. Setelah itu beras merah sangrai didinginkan, dikemas dan siap dipasarkan (Budhiana, 2012).

Proses pembuatan teh beras merah yang dilakukan oleh masyarakat desa Jatiluwih adalah dengan cara menyanggrai beras merah menggunakan kuali atau wajan besi yang dipanaskan di atas api sedang (Budhiana, 2012), proses penyanggraian sekitar 30 menit sambil terus diaduk rata agar tidak gosong. lalu beras sanggrai ini akan didinginkan serta dikemas dan siap dijual di warung-warung atau toko oleh-oleh sekitar kawasan wisata Jatiluwih. (Budhiana, 2012). Minuman teh ini sangat populer di Jatiluwih sehingga setiap wisatawan yang berkunjung selalu menyempatkan untuk menikmati hangatnya teh beras merah dan sekaligus dijadikan oleh-oleh untuk dibawa pulang (Budisanjaya, 2015). Bahan baku yang digunakan adalah beras merah kelas dua atau beras yang kondisi butiran-butirannya tidak utuh. Ada juga proses pengolahan teh beras merah ini secara sederhana yaitu dengan cara menyanggrai beras merah tersebut dengan penyanggrai kopi kapasitas kecil (10–15 kg) atau dengan wajan dari tanah liat sampai muncul aroma khas beras merah.

Beras merah sangrai atau teh beras merah memiliki harga hampir dua kali lipat perkilogramnya dibandingkan dengan harga beras merah biasa. Produksi dan kualitas beras merah yang dihasilkan di kawasan Jatiluwih ini sudah cukup stabil tetapi kualitas teh beras merah yang dihasilkan belum stabil seperti rasa, warna dan aromanya berubah-ubah setiap kali produksinya (Budisanjaya, 2015).

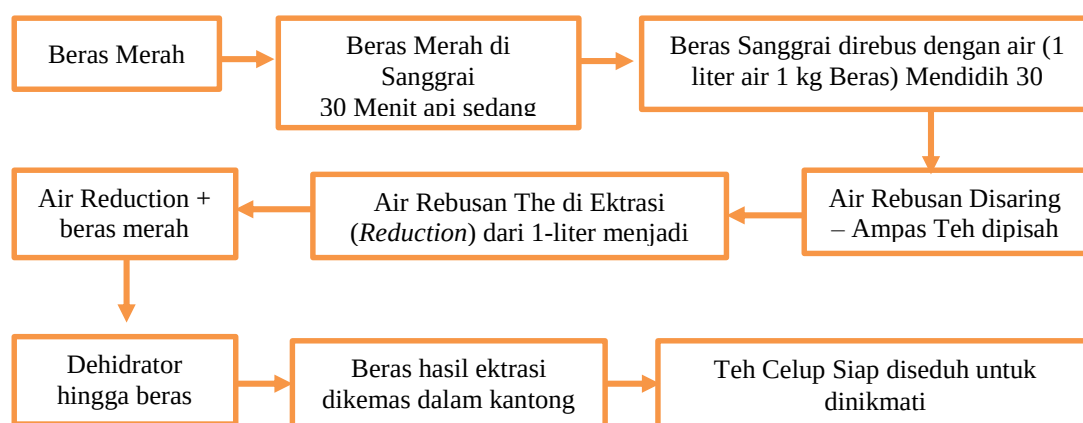
Hasil seduhan terbaik teh ini diperoleh dengan cara merebus (mengestrak dengan air mendidih) beras merah yang sudah disangrai dan membiarkan beras merah tersebut berada di dasar gelas atau poci. Masyarakat di kawasan Jatiluwih menjual produk teh beras merah dengan cara mengemas beras merah yang sudah disangrai dengan kemasan plastik mulai dari 100-gram sampai dengan 200 gram tiap kemasan, atau menjual dalam bentuk sajian minuman hangat untuk para wisatawan yang berkunjung ke sana (Mazuki, 2013). Ternyata observasi penelitian belum ditemukan pilihan produk teh Beras Merah dalam kemasan celup. Dengan kemasan celup, diharapkan proses dalam menikmati teh cukup diseduh dengan air panas saja. Sederhananya, jika kualitas terbaik minuman teh dengan cara direbus, apakah dengan merubah kemasan menjadi celup dan metode seduh, apakah dapat menghasilkan warna teh yang sesuai harapan umumnya penikmat teh. Perlunya penelitian untuk menghasilkan teh beras merah yang cukup diseduh air panas namun menghasilkan warna yang kuat seperti direbus air mendidih. Sehingga kemasan celup dirasa lebih praktis dan efisien.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif. Secara spesifik, penelitian ini dilakukan dengan menggunakan kaidah metode eksperimen yang merupakan penelitian laboratorium. Metode penelitian eksperimen ini dipilih berdasarkan rumusan dan tujuan penelitian. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan suatu modifikasi produk dengan melakukan ekstraksi pada cairan teh kental yang dihasilkan dari rebusan teh beras merah. Metode eksperimen adalah suatu rangkaian kegiatan yang dirancang secara sistematis dan terencana sehingga dapat dipertanggungjawabkan, dengan tujuan untuk mendapatkan produk baru, untuk pengembangan produk, untuk memperbaiki produk, atau untuk penganevaragaman produk. Metode eksperimen dalam penelitian ini digunakan dengan tujuan untuk penganevaragaman produk beras merah khas jatiluwih. Metode ini diterapkan oleh peneliti untuk mengetahui hasil ketraksi teh beras merah

yang hanya dengan diseduh air panas akan menghasilkan minuman teh dengan warna merah yang menarik dan kuat.

Kegiatan eksperimen dalam penelitian ini dengan cara menyanggrai 1 kg beras merah yang sudah kupas kulit (sekam), pada suhu lebih kurang 150 derajat selsius selama 30 menit. Setelah itu beras sanggrai ini direbus dengan penambahan air sebanyak 2 liter. Pengekstraksian dilakukan sampai air mendidih selama 10 menit. Setelah itu air teh disaring dan ampas beras dipisahkan. Air teh kembali direbus hingga total air dari 2-liter menjadi 200 mililiter (*reducing*). Hasil ekstraksi 200 ml air teh ini, dicampurkan dengan teh beras merah yang baru, yang fungsinya sebagai media untuk penyerap ekstraksi 200 ml teh tadi. Setelah itu campuran ini di keringkan dengan menggunakan dehidrator pada suhu 40 derajat selsius selama 24 jam, sampai beras betul betul kering dan menyerap semua ekstraksi teh tadi. Selanjutnya teh dikemas menggunakan kemasan kantong teh celup dengan berat teh masing-masing kantong lebih kurang 9 gram. Teh kantong siap diseduh atau dicelup dengan penambahan air hangat lebih kurang 200cc. Teh siap dinikmati.



Gambar 2. Alur Kegiatan Ekperimen Teh Celup (2023)
Sumber : Penelitian (2023)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

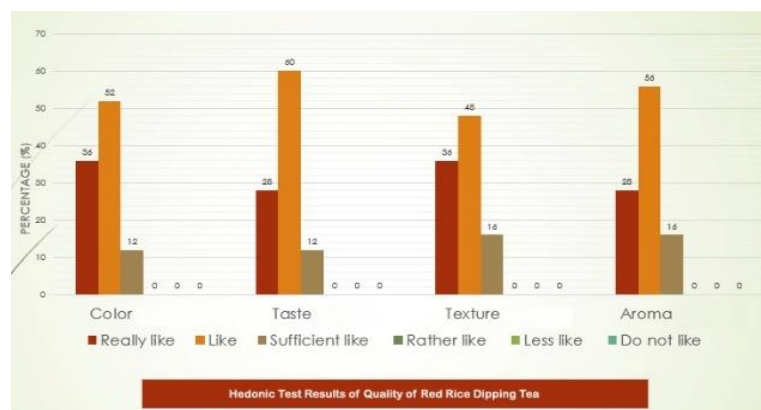
Teh beras merah merupakan salah satu produk unggulan di Desa Jatiluwih. Proses menyajikan teh beras merah paling baik adalah dengan cara direbus dalam panci dan air mendidih selama lebih kurang 5 menit. Rebusan ini akan menghasilkan warna teh yang merah dan alami warna teh pada umumnya. Untuk mengemas serbuk teh beras merah ini dalam kemasan celup dan cukup bisa diseduh dengan air panas saja, perlu penelitian perlakuan yang tepat pada ekstraksi beras merah ini. Berikut ini adalah hasil modifikasi teh beras merah sehingga menjadi kemasan celup yang lebih simpel, dan efisien.

Proses pembuatan Teh Celup Beras Merah sebagai berikut:

1. 1-kilogram beras merah disanggrai menggunakan wajan besi selama 30 menit pada kondisi api sedang.
2. Beras yang sudah disanggrai dipindahkan ke panci dan diberi air 1-liter.
3. Rebus beras selama 30 menit hingga air berwarna merah.
4. Saring dan pisahkan antara ampas teh beras dengan air teh (ekstraksi).

5. Ekstraksi air teh kembali dididihkan (1 liter) sampai reduksi (*reduction*) dan menghasilkan cairan reduksi yang sangat merah dan pekat (hasil reduksi sekitar 150 ml)
6. Cairan the reduksi ini dicampur dengan bulir beras merah seberat 100 gr.
7. Campuran ini dikeringkan kembali menggunakan dehydrator mesin, suhu 60 derajat Celsius selama 24 jam.
8. Setelah kering sempurna, bulir beras reduksi ini dimasukkan kedalam kantong teh celup.
9. Teh celup siap diseduh dengan air hangat dan dinikmati.

Dari hasil penelitian pembuatan teh kemasan kantong dengan penyajian dicelup di air hangat (seduh), diperoleh hasil kualitas produk dengan menggunakan uji organoleptic berdasarkan tingkat kesukaan terhadap teh celup beras merah. Panelis sebanyak 20 orang dengan berlatarbelakang profesi sebagai anggota Indonesia Chef Asosiation. Diperoleh hasil sebagai berikut:



Gambar 3. Hasil Test Hedonic Teh Celup Beras Merah Jatiluwih Tabanan Bali
Sumber: Olah Data Hasil Penelitian (2022)

Berdasarkan hasil uji test Hedonic, berdasarkan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa, tekstur dan aroma. Hampir semua panelis menyukai warna, rasa, tekstur, dan aroma teh celup beras merah ini.



Gambar 4. Hasil warna teh yang diseduh dengan air panas selama 1 menit;
(Kanan) Teh beras merah asli, dan (Kiri) Teh celup hasil perlakuan penelitian.
Sumber: Olah Data Hasil Penelitian, (2022)



Gambar 5. Hasil Teh Celup Beras Merah dalam Kemasan *Pouch* Seduh
Sumber: Olah Data Hasil Penelitian, (2022)

5. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dapat diperoleh hasil teh beras merah dalam kemasan celup dan penyajian hanya dengan menyeduh dengan air panas/hangat. Sebagian besar panelis menyukai rasa, warna dan aroma teh beras merah ini. Selanjutnya penelitian ini perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengukur kandungan nutrisi serta masa simpan teh ini. Berikut rencana kemasan komersial yang akan digunakan untuk packaging dari teh beras merah hasil penelitian ini.



Gambar 6. Rencana Kemasan Teh Celup Beras Merah Jatiluwih Tabanan Bali
Sumber: Olah Data Hasil Penelitian, (2022)

6. REFERENSI

- Anonim. 2004. Chinese red rice extract. Natural Health. [www.naturalhealthnotebook.com/Herbs/Single Herbs/Red RiceExtract.htm](http://www.naturalhealthnotebook.com/Herbs/SingleHerbs/RedRiceExtract.htm). Diakses Pada Tanggal 19 April 2013.
- Anonim, 2011. Produk Pangan Bali Raih Sertifikat Organik. info@baliprov.go.id. Diakses Pada Tanggal 19 April 2013.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Teh Association of Official Analytical Chemist. Washington, D.C. Budhiana, 2012. Beras Merah Bali Diolah Menjadi Teh dan Kopi. Antaranews.com. Diakses pada Tanggal 20 April 2013.
- Budisanjaya, I Putu Gede dkk. 2015. Pengaruh Metode Pemanasan Terhadap Karakteristik Mutu Teh Beras Merah Jatiluwih. Media Ilmiah Teknologi Pangan Universitas Udayana Bali.
- Frei, K.B. 2004. Improving teh nutrient availability in rice-biotechnology or biodiversity. In A. Wilcke (Ed.) Agriculture & Development. Contributing to International Cooperation 11(2): 64–65.
- Hambali, E. M. Z. Nasution dan E.Herliana. 2005. Membuat Aneka Herbal Tea. Penebar Swadaya, Jakarta.