



OVERVIEW KOMODITAS TEH

Oleh:

Dimas Rahadian AM, S.TP. M.Sc

Blog: rahadiandimas.staff.uns.ac.id

JURUSAN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA

ASAL TANAMAN...



Var. Assam

Var. China

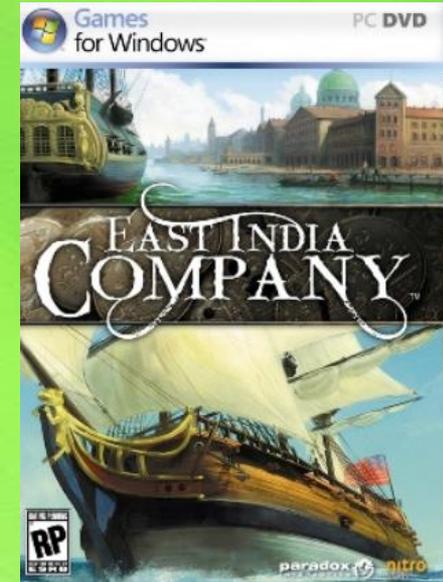
Var. Cambodia



SEJARAH TEH ...



- Tahun 2737 SM → Kaisar Shen Nung
- Dibawa ke Jepang oleh pendeta Budha untuk meditasi
- Tahun 815 M → catatan pertama mengenai tradisi minum teh di Jepang
- Tahun 1214 → Ditulis buku berjudul *Tea and Health Promotion*
- Tahun 1618 SM → Diperkenalkan ke Rusia oleh Duta besar China
 - Tahun 1662 → Awal mula "tea time/afternoon tea" oleh Putri Catherine Bragaza
- Tahun 1669 → East India Company mendapat lisensi membawa teh dari China ke Inggris



- Tahun 1690 → *Thea* oleh E. Kaempfer
- Awal abad 17 → diperkenalkan di kedai kopi di Inggris “Garraways”
- Tahun 1753 → diklasifikasikan sebagai *Camellia sinensis* oleh C. Linne
- Tahun 1773 → *Boston Tea Party*



- Tahun 1823 → ditemukan Varietas Assam oleh R. Bruce
- Akhir abad 18 → Teh kaleng oleh “Sir Thomas Lipton”
- Awal Abad 19 → Ditemukan *Teh Celup* dan *Es Teh*



SEJARAH DI INDONESIA ...

- Tahun 1686 → Dr. Andreas Cleyer membawa masuk ke Indonesia
- Tahun 1728 → mulai dibudayakan di pulau Jawa oleh pemerintah Belanda
- Tahun 1824 → Dr Van Siebold usaha pembudidayaan dengan bibit teh dari Jepang
- Tahun 1800-an → teh assam mulai masuk ke Jawa (Gambung, Jawa Barat)
- Tahun 1820-an → Gubernur Van Den Bosch memberlakukan politik Tanam Paksa
- Tahun 1826 → di pulau Jawa telah tertanam 1.700.000 pohon teh
- Tahun 1870 → tanaman teh sudah mulai diusahakan oleh perusahaan swasta
- Tahun 1893 → kebun teh rakyat mencapai luas 300 Ha
- Tahun 1910 → mulai dibangun perkebunan teh di Pulau Sumatera (Simalungun, Sumatera Utara)
- Tahun 1920 → perkebunan teh mencapai 20.000 ha
- Pada masa kemerdekaan → usaha perkebunan dan perdagangan teh diambil alih pemerintah
- Pada zaman sekarang → perkebunan teh milik rakyat (49%), pemerintah (PTPN) (26%); dan swasta (25%)

KONDISI PERTUMBUHAN...

- Tanaman teh dapat ditanam di dataran rendah (0-800 m dpl), dataran sedang (800-1,200 m dpl) , dan di dataran tinggi (>1.200 m dpl)
- Kondisi untuk tumbuh optimal
 - curah hujan 2.000 mm/tahun
 - suhu udara harian 13°C-25°C
 - kelembapan <70%.



Tanaman teh dapat tumbuh hingga 6-9 meter

PRODUKSI TEH...



DUNIA

Negara	Tahun	
	2004	2005
India	892.965	927.984
Cina	835.231	934.857
Sri lanka	309.089	317.196
Kenya	324.609	328.584
Indonesia	164.817	165.854
Japan	100.262	100.000
Lain nya	570.527	535.873
Total	3.197.509	3.310.348



INDONESIA

Tahun	Ton
2004	125,514
2005	128,169
2006	115,400
2007	128,500
2008	114,689
2009	112,761

KONSUMSI TEH...

- Turki dengan → 2,1 kg/kapita/th
- Eropa, Jepang, dan Amerika Serikat → 1 - 1,25 kg/kapita/th
- India dan Srilangka → 0,6 kg/kapita/th
- Indonesia → 0,35 kg/kapita/th

**Proyeksi total konsumsi pada tahun 2014
: 2.608.100 ton**



JENIS TEH...

>>> Berdasar cara pengolahan

Teh Oolong



Teh hijau



Teh Wangi



Teh hitam

JENIS TEH...

>>> Berdasar cara penyajian

Daun teh kering



Teh celup

Teh Instan



Ready to drink

JENIS TEH...

>>> Berdasar kemasan *ready to drink*



TEH DI CHINA...



TEH DI JEPANG...

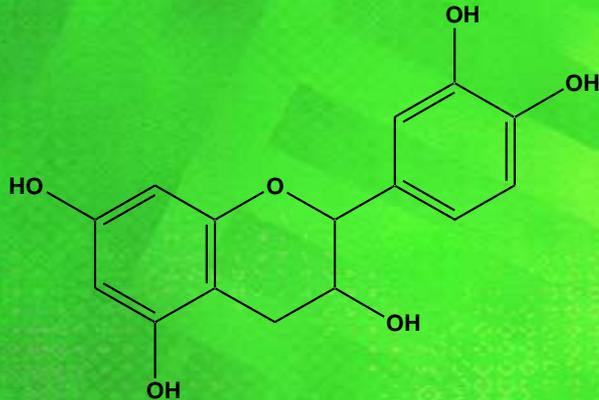


PERKEMBANGAN TEH DI DUNIA....

- *Fruit tea*
- Teh berkarbonasi
- Teh dekafeinasi
- *Effervescent Tea Tablets*
- Permen rasa teh
- Rokok rasa teh
- Teh dalam berbagai resep masakan



SENYAWA KIMIA DALAM TEH...



Komponen	Teh hijau (mg)	Teh hitam (mg)
Catechins	210	63
Flavonoles	14	21
Tearubigin	0	28
Undefined	266	273
Kafein	45	50

KATEKIN

- Selalu dihubungkan dengan semua sifat teh jadi yaitu rasa, warna, dan aroma.
- Catechin tersusun dari *Catechin, Epicatechin, Epicatechin galat, Epigalocatechin, Epigalocatechin galat, dan Galocatechin*
- EGCG merupakan antioksidan kuat dengan kekuatan 100 kali lebih tinggi daripada vitamin C dan 25 kali vitamin E

Sumber: *International Symposium on Health and Tea* , 1998

PEKTIN

- Pektin akan terurai menjadi asam pektat dan metil alkohol akibat adanya enzim pektin metil esterase. Metil alkohol ini akan menguap ke udara, tetapi sebagian yang kembali akan berubah menjadi ester-ester dengan asam organik yang ada. Seperti pada bahan makanan lain, ester menyusun aroma teh.

ASAM PEKTAT

- Asam pektat dalam suasana asam akan membentuk gel. Gel ini akan membuat daun mempertahankan bentuk mengeritingnya setelah digiling. Selanjutnya gel ini akan membentuk lapisan di permukaan teh, dengan demikian akan ikut mengendalikan proses oksidasi. Pada pengeringan lapisan gel akan mengering membentuk lapisan mengkilat yang sering disebut sebagai *bloom* dari teh.

ALKALOID

- Menentukan sifat penyegar teh. Alkaloid utama dalam daun teh adalah kafein, selain theobromin dan theofilin. Kafein tidak mengalami perubahan selama pengolahan teh hitam, tetapi dipandang sebagai bahan yang menentukan kualitas. Kafein bereaksi dengan *catechin* atau hasil oksidasinya membentuk senyawa yang menentukan *brightness* dari seduhan teh.

FLAVANOL

- Antioksidan kuat

ASAM AMINO

- Turut membantu dalam pembentukan flavor

KLOROFIL

- Menentukan warna seduhan



MANFAAT TEH UNTUK KESEHATAN...

- **Menurunkan Resiko Penyakit Kanker**
 - Senyawa antioksidan dalam teh mencegah terjadinya kerusakan DNA oleh radikal bebas.
 - Polifenol mencegah terjadinya pertumbuhan sel yang tidak terkendali sehingga mampu memperlambat perkembangan kanker.
 - Polifenol tertentu mungkin menghancurkan sel-sel kanker dengan tanpa merusak sel-sel sehat di sekitarnya
- **Menurunkan Berat Badan**
 - Teh hijau mempunyai potensi sebagai termogenesis sehingga mampu meningkatkan pembakaran kalori dan lemak yang berimplikasi terhadap penurunan berat badan.

- **Mencegah Osteoporosis**

- Wanita yang mengkonsumsi teh ternyata memiliki ukuran kepadatan mineral tulang (*Bone Mineral Density/BMD*) lebih tinggi dibandingkan wanita yang tidak minum teh secara teratur. Diketahui bahwa senyawa aktif yang terkandung di dalam teh berperan menyerupai hormon esterogen lemah yang membantu melindungi tulang terhadap proses kerapuhan

- **Meningkatkan Sistem Kekebalan Tubuh**

- Minum teh juga bermanfaat untuk meningkatkan imunitas pada sistem kekebalan tubuh manusia terhadap bakteri dan infeksi. Teh mengandung suatu zat kimia yang disebut antigen alkilamin. Antigen alkilamin mampu melakukan perlawanan terhadap bakteri.

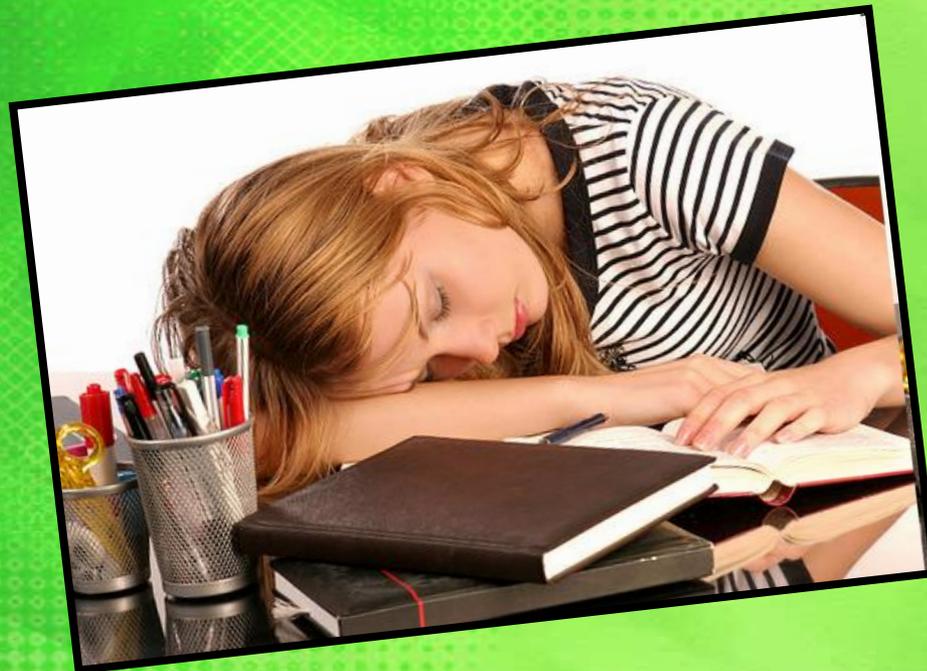
- **Mempunyai aktifitas hipoglikemik dan hipotensive**

- **Menurunkan Resiko Terjadinya Penyakit Kardiovaskular**

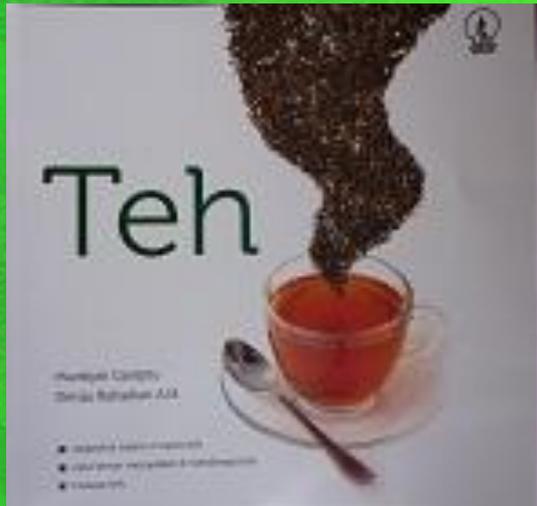
- Mekanisme pencegahan teh terhadap penyakit kardiovaskular terdapat pada kemampuannya menghambat penyerapan kolesterol dan menghambat penggumpalan sel-sel platelet sehingga mencegah terjadinya penyumbatan pembuluh darah
- Katekin dan teaflavin yang terdapat di dalam teh juga merupakan antioksidan kuat yang mampu melindungi oksidasi LDL-kolesterol oleh radikal bebas. Teroksidasinya kolesterol tersebut diduga berperan penting dalam proses aterosclerosis yaitu proses awal pembentukan plak pada dinding arteri, yang berujung pada timbulnya penyakit kardiovaskular

PENGARUH NEGATIF TEH...

- Senyawa tannin dalam teh mengurangi kemampuan tubuh untuk menyerap zat besi dari makanan → anemia



...SUMBER BACAAN



- **Penulis :**
Murdijati Gardjito
Dimas Rahadian AM
- **ISBN:** 978-979-21-2900-7
- **Penerbit:** Kanisius Yogyakarta
- **Tahun Terbit:** 2011
- **Jumlah Halaman:** 72 halaman



*If you are cold, tea will warm you
If you are too heated, it will cool you
If you are depressed, it will cheer you
If you are excited, it will calm you*