

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Salah satu usaha yang dilakukan untuk menjaga kesehatan adalah dengan menerapkan pola hidup dan pola makan secara teratur. Untuk mengatasi permasalahan kesehatan, masyarakat mengenal berbagai cara pengobatan tradisional hingga modern. Pengobatan modern biasanya dilakukan di rumah sakit, puskesmas, dan balai pengobatan lainnya. Selain pengobatan secara modern, terdapat juga pengobatan alternatif yang termasuk di dalamnya adalah pengobatan tradisional. Kemajuan zaman dan teknologi modern tidak dapat menggeser atau mengesampingkan pengobatan tradisional. Hal tersebut terbukti dengan diterimanya pengobatan tradisional dengan semboyannya “sehat untuk semua” dan gerakan *back to nature*.

Teh merupakan salah satu produk minuman terpopuler yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia maupun masyarakat dunia dikarenakan teh mempunyai rasa dan aroma yang khas. Selain berguna untuk menyegarkan tubuh, teh juga dapat digunakan untuk mencegah kanker, mempertinggi daya tahan tubuh dari serangan bakteri, kaya akan vitamin C dan vitamin B (Nazaruddin dan Paimin, 1993).

Dalam rangka memenuhi kebutuhan akan pangan dan kesehatan masyarakat, perlu adanya usaha-usaha pemanfaatan sumber daya pangan secara optimal melalui suatu pengolahan teknologi tepat guna. Salah satu cara untuk

meningkatkan penganekaragaman hasil olahan teh adalah dengan membuat minuman teh secara fermentasi yang dikenal dengan nama *kombucha tea* (teh kombucha).

Teh kombucha merupakan minuman fungsional yang menempati posisi di antara minuman konvensional dan obat, sehingga dapat digunakan dalam pencegahan suatu penyakit. Minuman fungsional merupakan minuman yang dirancang khusus dengan memanfaatkan senyawa bioaktif tertentu yang mempunyai peran dalam mencegah penyakit (Hartoyo, 2003). Produk minuman fungsional ini merupakan hasil fermentasi larutan teh manis dengan menggunakan *starter* mikrobial kombucha yaitu *Acetobacter xylinum* dan beberapa jenis khamir yang difermentasikan selama 8-14 hari (Paimin, 2001).

Menurut Barbosa-Canovas *et al.* (1998), senyawa asam yang dihasilkan pada proses fermentasi ini adalah berupa asam-asam organik. Salah satu asam organik yang banyak terdapat dalam kombucha adalah asam asetat yang dapat dimanfaatkan sebagai senyawa antibakteri karena kemampuannya menghambat pertumbuhan bakteri patogen dengan cara menonaktifkan atau mempengaruhi sistem kerja sel seperti dinding sel, membran sel, enzim-enzim metabolik dan sistem sintesis protein. Selain itu penelitian lain tentang kombucha membuktikan bahwa aktivitas antibakteri pada kombucha berupa zat-zat asam organik yang terbentuk selama proses fermentasi, dapat menghambat beberapa jenis bakteri patogen terhadap manusia seperti bakteri *Escherichia coli*, *Salmonella* sp, *Vibrio cholera* dan *Bacillus cereus* (Greenwalt, 1998; Afifah, 2010).

Daerah Sumatera Barat khususnya di Kabupaten Tanah Datar, memiliki minuman khas daerah yang belum ada di daerah lain bernama “aia kawa” atau air kawa. Air kawa ini dibuat dari daun kopi yang sudah dikeringkan dan diseduh dengan menambahkan gula merah di dalamnya. Air kawa sangat terkenal dan disantap hampir setiap hari untuk mengisi keseharian warga Minang (Honesty, 2010). Air kawa ini memiliki tekstur hampir sama dengan air teh, sehingga pada penelitian ini akan dilakukan pembuatan kombucha dengan medium air kawa. Penelitian yang telah dilakukan oleh Frischknecht *et al.* (1986) menyatakan bahwa daun pada tanaman kopi memiliki kandungan alkaloid yang tinggi. Alkaloid merupakan bahan aktif yang berfungsi sebagai antibakteri.

Mikroorganisme yang bersifat patogen terhadap manusia di antaranya adalah bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella typhi*. Proses penyebaran kedua bakteri ini sangat mudah yakni dengan perantara air dan makanan. Latar belakang di atas melandasi dilakukannya penelitian untuk menganalisis kondisi medium dan potensi kombucha dari teh dan kawa dalam menghambat pertumbuhan bakteri *S. aureus* dan *S. typhi*.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Apakah minuman dari seduhan daun kopi (kawa) dapat dijadikan media pembuatan kombucha?
2. Bagaimanakah pengaruh jenis media kombucha teh dan kawa terhadap pertumbuhan bakteri patogen *S. aureus* dan *S. typhi* ?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui potensi minuman dari seduhan daun kopi (kawa) untuk dijadikan media pembuatan kombucha.
2. Mengkaji pengaruh jenis media kombucha teh dan kawa terhadap pertumbuhan bakteri patogen *S. aureus* dan *S. typhi*.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa sumbangan informasi dalam bidang kesehatan pangan dan gizi tentang pemanfaatan beberapa minuman fermentasi kombucha teh dan kawa sebagai obat antibakteri dan sebagai salah satu bentuk aplikasi kembali ke alam (*back to nature*).