



**PENGARUH LAMA VARIASI PERENDAMAN TERHADAP KADAR
TANNIN ACIDS DAN CHLORINE PADA TEH CELUP**

SKRIPSI

Oleh

**Hajeng Diptya Widya Putri
NIM 082110101056**

**BAGIAN GIZI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS JEMBER
2014**



**PENGARUH LAMA VARIASI PERENDAMAN KADAR TANNIN ACIDS
DAN CHLORINE PADA TEH CELUP**

SKRIPSI

Diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat
untuk menyelesaikan Program Pendidikan S-1 Kesehatan Masyarakat
dan mencapai gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat

Oleh

**Hajeng Diptya Widya Putri
NIM 082110101056**

**BAGIAN GIZI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS JEMBER
2014**

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. Kedua orang tua tersayang
2. Guru-guru sejak taman kanak-kanak hingga perguruan tinggi yang telah memberi dan ajarkan ilmu juga pengalamannya
3. Agama, Bangsa, dan Almamater tercinta Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember.

MOTO

Dan apabila hamba-hambaKu bertanya padamu tentang Aku, maka (jawablah) bahwasanya aku adalah dekat. Aku mengabulkan permohonan orang yang berdo'a apabila memohon kepadaKu, maka hendaklah mereka memenuhi (segala perintah)-Ku dan hendaklah mereka beriman kepadaKu agar mereka selalu berada dalam kebenaran *)

Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan,
sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan.

Maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan), kerjakanlah dengan
sungguh-sungguh (urusan) yang lain.

Dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap **)

*) Qs. Al-baqarah ayat 186. 1426 H. *Al Qur'an dan Terjemahannya*. Al-Jumanatul'Ali Bandung: CV. Penerbit Al-Jumanatul Ali-Art (J-Art)

**) Qs. Alam Nasyrat ayat 5-8. 1426 H. *Al Qur'an dan Terjemahannya*. Madinah: Mujamma' Al Malik Fahd Li Thiba'at Al Mush-haf

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Hajeng Diptya Widya Putri
NIM : 082110101056

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul: *Pengaruh Lama Variasi Perendaman Terhadap Kadar Tannin acids dan Chlorine Pada Teh Celup* adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi manapun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan prinsip ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 13 Februari 2014

Yang menyatakan,

Hajeng Diptya Widya Putri

NIM 082110101056

SKRIPSI

PENGARUH LAMA VARIASI PERENDAMAN TERHADAP KADAR *TANNIN ACIDS DAN CHLORINE PADA TEH CELUP*

Oleh
Hajeng Diptya Widya Putri
NIM 082110101056

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama : Leersia Yusi. R, S.KM. M.Kes.
Dosen Pembimbing Anggota : Sulistiyani, S.KM. M.Kes.

PENGESAHAN

Skripsi berjudul *Pengaruh Lama Variasi Perendaman Terhadap Kadar Tannin acids dan Chlorine Pada Teh Celup* telah diuji dan disahkan oleh Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember pada:

Hari : Kamis

Tanggal : 13 Februari 2014

Tempat : Fakultas Kesehatan Masyarakat

Tim Penguji:

Ketua

Sekretaris

Rahayu Sri Pujiati, S.KM., M.Kes.
NIP 19770828 200312 2 001

Sulistiyani, S.KM., M.Kes.
NIP 19760615 200212 2 002

Anggota I

Anggota II

Leersia Yusi.R, S.KM., M.Kes.
NIP 19800314 200501 2 003

Erwan Widiyatmoko, ST
NIP 19780205 200012 1 003

Mengesahkan
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat,
Universitas Jember

Drs. Husni Abdul Gani, M.S.
NIP 19560810 198303 1 003

The Effect of Immersing Various Duration to Tannin Acids And Chlorine Content In Tea Bags

Hajeng Diptya Widya Putri

*Department of Public Health Nutrition
Public Health Faculty, Jember University*

ABSTRACT

Tea is one of the drink processed and made from the plant Camellia sinesis leaves. As one of the most favorable drink, tea has the advantage that turned out to provide many health benefits, only in connection with above various benefits of tea, tea is recommended not to consume too much redundant because it can affect the adsorption of non-heme iron in the body. The factors that inhibit adsorption of iron is the tannins in tea. For people who always follow the changing times and technology, consumers prefer something that is easy and practical as well as consumption patterns of tea. Consumers preferred than tea brewed teabag because it takes time to brew. Behind practicality presented, the use of tea bags to be a bit dangerous because it turns out the bag of tea bags contain chlorine. The results showed that both the results of the analysis of tannins and chlorine levels with a variety of immersion (1 minute, 2 minutes, 3 minutes, 4 minutes, and 5 minutes) From these results it is known that the average levels of tannins and chlorine has increased in each treatment, this can be seen from the results of each test, which according to the Kruskal-Wallis test indicating that there are significant variations in the immersion of the old levels of tannins in tea bag brand X, it can be seen from the significant value of 0.002, which if based on the value of ASMP. sig <α (0.05) then H₀ is rejected or there are significant. And One way ANOVA test results showed that the significance value (Sig. = 0.000), this means that there are significant variations in the immersion of the old chlorine levels in tea bags, because the significance value <α (0.05) is equal to 0.000 then H₀ is rejected.

Keywords: *tannin acids, chlorine, teabag*

RINGKASAN

Pengaruh Lama Variasi Perendaman Terhadap Kadar Tannin Acids Dan Chlorine Pada Teh Celup; Hajeng Diptya Widya Putri; 082110101056; 2014; 88 halaman; Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember

Teh merupakan salah satu hasil olahan minuman yang dibuat dari daun pucuk tanaman *Camellia sinesis*. Konsumsi teh di Indonesia adalah sebanyak 0,8 kilogram per kapita per tahun. Sebagai salah satu minuman yang banyak digemari, teh ternyata mempunyai kelebihan yaitu memberikan banyak manfaat bagi kesehatan, hanya saja sehubungan dengan berbagai manfaat teh diatas, dianjurkan untuk tidak mengkonsumsi teh terlalu banyak berlebihan, karena dapat mempengaruhi proses penyerapan zat besi non-heme dalam tubuh. Adapun faktor yang menghambat adsorbsi zat besi adalah tanin dalam teh. Sebagai masyarakat yang selalu mengikuti perkembangan jaman dan teknologi, konsumen lebih memilih sesuatu yang mudah dan praktis begitu pula dengan pola konsumsi teh. Konsumen lebih menyukai teh celup daripada teh seduh karena membutuhkan waktu untuk menyeduhnya. Dibalik kepraktisan yang disajikan, penggunaan teh celup menjadi sedikit berbahaya karena ternyata dalam kantong teh celup mengandung *chlorine*. Penelitian ini bertujuan untuk melihat apakah terdapat pengaruh lama variasi perendaman terhadap kadar tanin dan klorin pada teh celup

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Quacy Experimental Design*, menganalisis kadar tanin dan klorin dilakukan di Laboratorium Analis Pangan Poltek Jember, dan penelitian ini dilakukan pada bulan Desember tahun 2013. Sampel dalam penelitian ini sebanyak 30 sampel dengan 5 kali pengulangan pada setiap waktu rendam (1 menit, 2 menit, 3 menit, 4 menit, dan 5 menit). Metode pengumpulan data dilakukan dengan alat penguji kadar tanin yaitu spektrofotometer, dan metode Thiosulvat *Tritation* untuk mengetahui kadar klorin

pada sampel penelitian. Data dianalisis menggunakan uji *Kruskal-Wallis* dan *One Way Anova* dengan tingkat kepercayaan 95%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari kedua hasil analisa kadar tanin dan klorin dengan berbagai variasi perendaman (1 menit, 2 menit, 3 menit, 4 menit, dan 5 menit) dihasilkan kisaran kadarnya berturut-turut sebesar 30,64 ppm, 32,5 ppm, 33,06 ppm, 34,6 ppm, dan 37,1 ppm untuk kadar tanin, dan 0,01514 ppm, 0,01744 ppm, 0,02134 ppm, 0,02364 ppm, dan 0,0244 ppm untuk kadar klorin. Dari hasil tersebut diketahui bahwa ternyata rerata kadar tanin dan klorin mengalami peningkatan pada setiap perlakuan. Selain dari angka yang disebutkan mengalami penambahan pada setiap perlakuan, hal ini dapat dilihat dari hasil uji masing-masing, dimana menurut uji *Kruskal-Wallis* ini menunjukkan bahwa terdapat pengaruh lama variasi perendaman terhadap kadar tanin pada teh celup merek X, hal ini dapat dilihat dari nilai signifikansi sebesar 0,002, dimana jika berdasarkan nilai Asmp.sig < α (0,05) maka H_0 ditolak atau terdapat pengaruh. Dan hasil uji *One way Anova* didapatkan bahwa nilai signifikansi ($Sig.=0,000$), hal ini mengartikan bahwa terdapat pengaruh lama variasi perendaman terhadap kadar klorin pada teh celup, karena nilai signifikansi < α (0,05) yaitu sebesar 0,000 maka H_0 ditolak.

Dengan demikian secara singkat dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh lama variasi perendaman terhadap kadar tanin dan klorin pada teh celup. Anjuran untuk masyarakat agar tidak meminumnya lebih dari dua kali sehari, dengan kata lain boleh meminumnya 2 gelas per hari tetapi tidak disarankan untuk merendam teh tersebut lebih dari 5 menit, agar protein, mineral dan vitamin dalam tubuh menjadi lebih mudah diadsorbsi tubuh, dan tidak terjadi penumpukan zat klorin dalam tubuh sehingga tidak terjadi gangguan sistem kekebalan tubuh, merusak hati dan ginjal, gangguan pencernaan, gangguan pada sistem syaraf, dapat menyebabkan kanker dan gangguan sistem reproduksi yang dapat menyebabkan keguguran. Selain itu, kerjasama dengan pemerintah agar lebih mengawasi proses produksi pembuatan kantong teh celup pada setiap produsen *tea bag* dan produsen teh celup, agar tidak lagi menggunakan zat kimia klorin dalam proses produksinya.

PRAKATA

Segala puji dan tasbih untuk-Nya, Allah Azza Wajalla, Maha Segalanya atas urusan langit dan bumi milik-Nya. Terima kasih atas segala kebenaran, ridho, dan rahmat-Mu, sehingga akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "*Pengaruh Lama Variasi Perendaman Terhadap Kadar Tannin acids dan Chlorine pada Teh Celup*". Skripsi ini disusun guna memenuhi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Pendidikan S-1 Kesehatan Masyarakat dan mencapai gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat.

Saya ingin mengungkapkan terima kasih yang mendalam kepada Ibu Leersia Yusi.R S.KM., M.Kes. dan Ibu Sulistiyan, S.KM., M.Kes., selaku dosen pembimbing, yang telah memberi waktunya, bimbingan, saran dan koreksi dalam penyusunan skripsi ini.Terima kasih dan penghargaan saya sampaikan pula kepada:

1. Drs. Husni Abdul Gani, M.S., selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember.
2. Seluruh dosen Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat.
3. Seluruh staf dan karyawan di FKM Universitas Jember yang telah membantu saya selama masa studi di Fakultas Kesehatan Universitas Jember.
4. Anita Dewi Prahasuti Sujoso, S.KM., M.Sc selaku dosen pembimbing akademik.
5. Bapak Ibu Dosen Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember, beserta dosen-dosen dari universitas lain. Semoga kelak saya bisa jadi salah satu orang seperti Bapak Ibu Dosen Amin.
6. Ibu Handanah dan Bapak Wahono Sulastyantoro. Terima kasih yang tak terhingga. Terima kasih sekali lagi atas semua doa, kasih sayang, dukungan serta peluh keringat pengorbanan kepada saya.
7. Hanum Subhi Ninda Pratiwi, Gawong Satya Pembudi, dan Gagas Satria Wuragil. Terima kasih atas kasih sayang, perhatian, kelucuan dan hiburannya.

8. Teman-teman terbaik yang kupunya. Ratna, Naili, Yuniar, Mita, Dyah, Udin, Beby, Enggar, Fera, Mas Gilang, terima kasih atas semangat, dukungan, motivasi, kebersamaan dan kebahagiaan bersama..
9. Pembina, pelatih, dan teman-teman yang punya hobi bernyanyi. Terima kasih pada Unit Kegiatan Mahasiswa Paduan Suara Universitas jember
10. Teman-teman seperjuangan di peminatan Gizi Kesehatan Masyarakat, teman-teman Angkatan 2008 dan seluruh pihak yang telah memberikan kontribusi bagi terselesaiannya skripsi ini.

Skripsi ini telah disusun dengan usaha keras, kesungguhan dan upaya terbaik, namun tidak menutup kemungkinan bahwa didalamnya masih terdapat beberapa kekurangan. Oleh karenanya, penulis dengan tangan terbuka menerima masukan yang membangun. Semoga tulisan ini berguna bagi semua pihak yang memanfaatkannya.

Jember, 13 Februari 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTO	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PEMBIMBINGAN	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
ABSTRACT	viii
RINGKASAN	ix
PRAKATA	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xx
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	5
1.4.2 Manfaat Praktis.....	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Teh	6

2.1.1 Sejarah dan Definisi Teh	7
2.1.2 Pengolahan Teh dan Pengelompokan Jenis Teh	7
2.1.3 Komponen Bio-aktif Teh	11
2.1.4 Jenis Kemasan Teh	17
2.1.5 Cara Penyajian Teh	18
2.1.3 Manfaat dan Bahaya Teh terhadap Kesehatan	18
2.2 Tanin	29
2.2.1 Definisi Tanin	29
2.2.2 Sumber Tanin	31
2.2.3 Kegunaan Tanin	31
2.2.4 Nilai Ambang Batas Tanin	32
2.2.5 Bahaya Tanin	32
2.3 Klorin	34
2.3.1 Definisi Klorin	34
2.3.2 Sumber Klorin	34
2.3.3 Kegunaan Klorin	35
2.3.4 Nilai Ambang Batas Klorin	35
2.3.5 Bahaya Klorin	36
2.4 Kerangka Konseptual	38
2.5 Hipotesis Penelitian	40
BAB 3. METODE PENELITIAN	41
3.1 Jenis Penelitian	41
3.2 Desain Penelitian	40
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	44
3.3.1 Tempat Penelitian.....	44
3.3.2 Waktu Penelitian	44
3.4 Bahan dan Alat Penelitian	44
3.4.1 Bahan Penelitian.....	44
3.4.2 Alat Penelitian	44

3.5 Variabel dan Definisi Operasional	45
3.5.1 Variabel Penelitian	45
3.5.2 Definisi Operasional Variabel Penelitian	45
3.6 Data dan Sumber Data	46
3.6.1Data	46
3.6.2 Sumber Data	46
3.7 Teknik dan Alat Pengumpulan Data	46
3.7.1 Teknik Pengumpulan Data	46
3.7.2 Alat Pengumpulan Data	47
3.8 Prosedur Penelitian	47
3.8.1 Persiapan Bahan Penelitian	47
3.8.2 Perlakuan.....	47
3.9 Teknik Penyajian dan Analisis Data	49
3.9.1 Teknik Penyajian Data	49
3.9.2 Teknik Analisis Data.....	49
3.10 Kerangka Operasional.....	51
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	52
4.1 Hasil Penelitian	52
4.1.1 Kadar Tanin pada Teh Celup.....	52
4.1.2 Kadar Klorin pada Teh Celup.....	53
4.1.3 Pengaruh Berbagai Variasi Lama Perendaman terhadap Kadar Tanin Pada Teh Celup	54
4.1.4 Pengaruh Berbagai Variasi Lama Perendaman terhadap Kadar Klorin Pada Teh Celup	56
4.1.5 Kadar Tanin dan Klorin dengan Berbagai Variasi Lama Perendaman	57
4.2 Pembahasan	58
4.2.1 Kadar Tanin Pada Teh Celup setelah Mengalami Berbagai Variasi Lama Perendaman	58

4.2.2 Kadar Klorin Pada Teh Celup setelah Mengalami Berbagai Variasi Lama Perendaman	58
4.2.3 Pengaruh Variasi Lama Perendaman Terhadap Kadar Tanin Pada Teh Celup	59
4.2.4 Pengaruh Variasi Lama Perendaman Terhadap Kadar Klorin Pada Teh Celup	60
4.2.5 Kadar Tanin dan Klorin dengan Berbagai Variasi Lama Perendaman Berdasarkan Batas Aman Konsumsi	60
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	65
5.1 Kesimpulan	65
5.2 Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1 Komposisi Polyphenols Teh Hijau dan Teh Hitam.....	14
3.1 Variabel dan Definisi Operasional Penelitian	45
4.1 Hasil Analisis Kadar Tanin Pada Teh Celup.....	52
4.2 Hasil Analisis Kadar Klorin Pada Teh Celup	53
4.3 Pengaruh Variasi Lama Perendaman terhadap Kadar Tanin	55
4.4 Pengaruh Variasi Lama Perendaman terhadap Kadar Klorin	56

DAFTAR GAMBAR

Halaman

2.2 Kerangka Konseptual Penelitian	38
3.1 Kerangka Operasional.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

A. Hasil Analisis Laboratorium	72
B. Hasil Analisis Data	73
C. Dokumentasi Penelitian.....	84

DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG

Daftar Singkatan

AIDS	= <i>Acquired Immune Deficiency Syndrome</i>
Depkes RI	= Departemen Kesehatan Republik Indonesia
DDT	= <i>Dichloro Diphenyl Trichloroethane</i>
DNA	= <i>Deoxyribose Nucleic Acid</i>
GTF	= <i>Glucose Tolerance Factor</i>
HIV	= <i>Human Immunity Virus</i>
LDL	= <i>Low Density Lipoprotein</i>
M	= Masehi
RS	= Rumah Sakit
SD	= Standart Deviasi
SM	= Sebelum Masehi
US	= <i>United States</i>
WHO	= <i>World Health Organization</i>

Daftar Lambang

%	= Persentase
>	= Lebih dari
<	= Kurang dari
α	= <i>Alpha</i>
H_0	= <i>H null</i>
ppm	= <i>Part per milion</i>
mg	= miligram
ug/ml	= Mikrogram per militer
mg/l	= Miligram per liter

IU/g = *International unit per gram*