

TEH GAHARU (*Aquilaria* spp.), KENAPA TIDAK?

Oleh :

Adi Ruswanto

Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Stiper Yogyakarta

RINGKASAN

Pohon gaharu (*Aquilaria* spp.) merupakan pohon yang fantastis karena harganya yang cukup tinggi, namun potensi yang mungkin belum banyak dilirik oleh kita adalah daunnya. Daun gaharu yang muda yaitu bagian pucuknya sebenarnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan minuman penyegar atau teh. Selanjutnya teh gaharu dapat didiversifikasi menjadi berbagai produk olahan, misalnya dibuat produk teh celup gaharu teh rempah gaharu (dengan penambahan ekstrak jahe, daun jeruk purut, kapulogo dan lain lain), teh gaharu vitamin C tinggi (Tegavit C) dalam siap seduh maupun minuman kemasan siap saji.

Pendahuluan

Pohon gaharu (*Aquilaria* spp.) merupakan pohon yang fantastis karena harganya yang cukup tinggi dan banyak dicari orang untuk berbagai kepentingan karena pohon ini manfaatnya cukup banyak, terutama yang dimanfaatkan adalah kayu atau batangnya. Namun demikian ada potensi lain yang mungkin belum banyak dilirik oleh kita terutama pada daunnya.

Daun gaharu yang muda yaitu bagian pucuknya sebenarnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan minuman penyegar yaitu untuk dibuat menjadi teh gaharu karena dalam daun yang muda ini pasti terdapat sejumlah senyawa polifenol yang dapat bermanfaat untuk kesehatan. Dalam proses pengolahan daun muda gaharu menjadi teh prinsip dasarnya juga sama dengan cara pembuatan teh yang berbahan baku pucuk daun teh pada umumnya. Selanjutnya untuk diversifikasinya juga dapat dilakukan misalnya dibuat produk teh celup gaharu teh rempah gaharu (dengan penambahan ekstrak jahe, daun jeruk purut, kapulogo dan lain lain), teh gaharu vitamin C tinggi (TegavitC) dalam siap seduh maupun minuman kemasan siap saji.

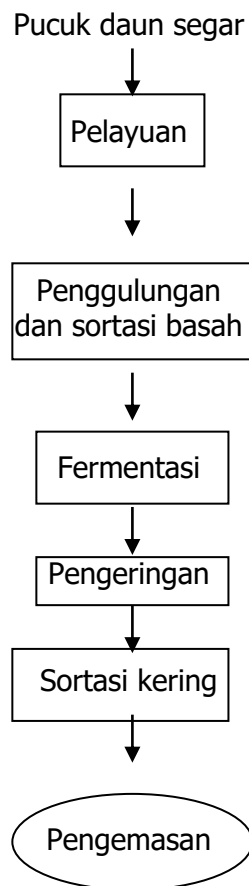
Seperti produk teh pada umumnya daun muda (pucuk) gaharu juga dapat dibuat jenis Teh hijau dan Teh hitam. Perbedaan

keduanya adalah pada proses pengolahannya untuk teh hitam melalui tahap proses fermentasi dan teh hijau tidak melalui tahap fermentasi. Untuk produk teh hijau ini biasanya sebagai bahan baku dalam pembuatan teh wangi, selain itu diversifikasi produk yang lain seperti teh rempah-rempah sejenisnya juga berbahan baku dari teh hijau ini. Adapun untuk proses pengolahan teh hitam dan teh hijau ataupun diversifikasinya sebagai berikut.

1. Teh Hitam Gaharu (Cara Ortodox)

Pertama-tama adalah memetik pucuk daun gaharu (yang muda), selanjutnya dilakukan pelayuan dengan cara dialiri udara kering pada suhu yang agak tinggi selama sekitar 18 jam. Setelah itu pekerjaannya adalah menggulung helaian daun gaharu sehingga ada cairan sel yang keluar, ini sangat menentukan kualitas dari teh yang dihasilkan. Di tahap ini terjadi kontak antara cairan sel itu dengan oksigen dan enzim. Waktu penggulungan sekitar 20 menit dan langsung dilakukan pengayakan/penyaringan sehingga dapat disebut sortasi basah. Fraksi yang keluar dari saringan dengan ukuran tertentu langsung dilakukan fermentasi, dengan cara dibiarkan terhamparkan selama 3-4 jam pada suhu yang tidak tinggi. Pada saat itu terjadi perubahan warna daun dari hijau menjadi coklat

keemasan, hal ini terjadi karena aktifitas enzim atau proses fermentasi berjalan baik. Selanjutnya setelah tahap fermentasi selesai dilakukan proses pengeringan sampai kadar air 3-6%. Untuk keseragaman dilakukan sortasi kering dan kemudian dikemas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 1 dibawah ini.



Gambar 1. Diagram alir pengolahan teh hitam gaharu

2. Teh Hijau Gaharu

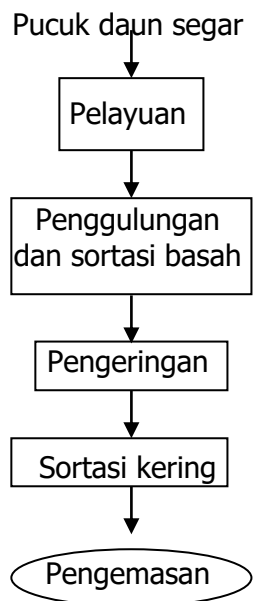
Pengolahan atau pembuatan teh hijau sebenarnya lebih sederhana dibanding teh hitam karena dalam prosesnya tidak melalui tahap fermentasi. Sehingga dengan cara industri rumahan saja dapat dikerjakan. Untuk tahapan proses pembuatannya seperti berikut ini.

Daun muda gaharu segar dilakukan pelayuan untuk meninaktifkan enzim polifenol

oksidase dan menurunkan kadar air sehingga lebih lentur dan mudah digulung. Proses pelayuan ini dengan cara dipanaskan pada suhu 80-100°C selama sekitar 4-5 menit ditandai dengan pucuk layu berwarna hijau cerah, lemas dan lembut serta mengeluarkan bau yang khas, pucuk yang layu sekitar 60% sudah cukup. Kemudian dilakukan penggulungan. Dalam proses penggulungan ini tujuannya terutama membentuk mutu secara fisik, karena proses ini akan membentuk gulungan kecil dan terjadi pemotongan. Lama waktunya sekitar 20-30 menit, bisa menggunakan peralatan ataupun tangan biasa. Setelah itu dilakukan pengeringan dengan tujuan mengurangi kadar air sampai 3-4%, suhunya pengeringan pertama antara 130 – 135°C selama 25 menit, disini kadar airnya sampai 30-35%, kemudian dilanjutkan proses pengeringan ke dua pada suhu sekitar 70°C dengan lama pengeringan 80-90 menit. Jika suhunya terlalu tinggi maka polifenol akan rusak/terurai rasa pahit dan pahit berkurang, disamping itu aroma khas yang ada akan berkurang. Daun gaharu yang telah kering dilakukan sortasi sesuai dengan bentuk dan ukuran atau standar teh hijau. Untuk standar mutu teh hijau, sangat dipengaruhi bahan dasarnya tapi untuk memudahkan dibagi menjadi 4 jenis yaitu

- Mutu I (peko): berasal dari petikan halus dan medium (pucuk peko, daun muda dan daun burung muda)
- Mutu II (jikeng): berasal dari petikan kasar (daun tua) sampai dengan daun kelima dan daun burung muda
- Mutu III (bubuk): berupa bubuk yang merupakan campuran dari petikan halus, kasar, daun burung muda
- Mutu IV (tulang) : berasal dari tangkai pucuk tanaman Selanjutnya dilakukan pengemasan.

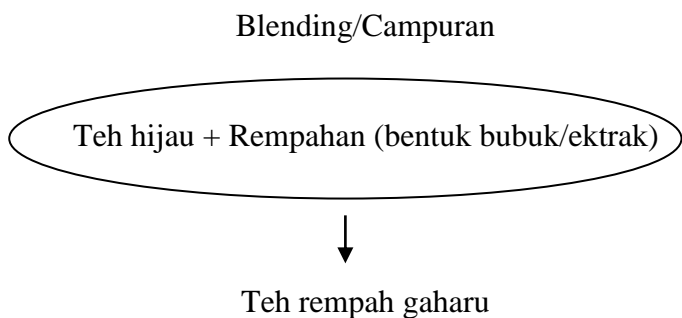
Untuk jelasnya proses pengolahan teh hijau gaharu dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Diagram alir pengolahan teh hijau gaharu

3. Teh Rempah Gaharu

Produk ini merupakan blending (campuran) antara teh hijau dengan 1 atau lebih ekstrak/serbuk dari rempahan misalnya kapulogo, jahe, daun jeruk nipis, serai, cengkeh dan lain-lain. Untuk perbandingan atau persentase antara teh hijau dengan rempahan atau campurannya tergantung dari jenis rempahan dan selera konsumen. Prosentase campuran rempahan bisa 10 %, 15% ataupun 20 %.



4. Teh Celup

Teh celup ini sebenarnya produk dari teh seperti diatas tetapi dimasukan dalam wadah atau kantong yang berpori. Sehingga cara penyeduhannyapun lain, karena cukup dimasukan dalam air panas/diseduh bersama kantongnya.

Beratnya bisa antara 2-5 gram, cukup untuk membuat minuman teh untuk 1 gelas.

KESIMPULAN

Daun gaharu yang muda dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan minuman penyegar yaitu untuk dibuat menjadi teh gaharu. Selanjutnya teh gaharu dapat didiversifikasi menjadi berbagai produk olahan, misalnya dibuat produk teh celup gaharu teh rempah gaharu (dengan penambahan ekstrak jahe, daun jeruk purut, kapulogo dan lain lain), teh gaharu vitamin C tinggi (Tegavit C) dalam siap seduh maupun minuman kemasan siap saji.

DAFTAR PUSTAKA

- <http://en.wikipedia.org/wiki/Agarwood> odified on 23 April 2009 at 06:49.
- Hambali, Erliza, Muhammad Z.N., Ersi H., 2005. *Membuat Aneka Teh Rempah*. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Nurul, 2008. Minum Teh dan khasiatnya Bagi Kesehatan. <http://forum.upi.edu/v3/index.php?board=13.0;wap2>
- Puspitasari, 2003. Banhan Pangan Fungsional (fungsional Foods): Trend Konsumen Masa Depan? www.suara merdeka.com
- Sari,P., Triana Lindriati dan Mariyah,2003. Pengaruh Penyeduhan Terhadap Kandungan Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Teh Hijau.Prosiding Seminar Nasional PAPTI.Yogyakarta
- Soeharsono Marthoharsono, 1979. Pengolahan Teh.Yayasan Pembina Fakultas Teknologi Pertanian UGM Yogyakarta.55 hal