


Kombinasi Teh Putih dan Bunga Telang dalam Minuman Sehat

Tri Wahyuni Indah Permata^{1*}, Ertauli Panjaitan²

^{1,2}Program Studi Seni Kuliner, Akademi Kuliner Monas Pasifik, Jl. Raya Bratang Binangun No.37, Baratajaya, Kec. Gubeng, Surabaya, Jawa Timur

E-mail: triwahyuniindahpermata@gmail.com

* Corresponding Author

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.1503>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 02 June 2025

Revised: 14 June 2025

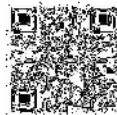
Accepted: 28 June 2025

Kata Kunci:

Inovasi Produk The Putih
Bunga Telang Antioksidan
Kesehatan

Keywords:

*Innovation of The Putih
Bunga Telang Antioxidant
Health Product*



ABSTRACT

Teh Putih Bunga Telang memiliki berbagai manfaat kesehatan, termasuk kandungan antioksidan yang tinggi. Kombinasi keduanya dalam satu minuman dapat menawarkan manfaat yang besar. Penelitian ini bertujuan untuk menguji rasa, aroma dan warna pada minuman teh putih dan bunga telang. Penelitian ini menggunakan desain kuantitatif deskriptif dengan sampel 32 responden yang diuji untuk penerimaan rasa, aroma dan warna. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kombinasi teh putih bunga telang menghasilkan minuman dengan rasa yang lembut, aroma yang menyegarkan, dan warna yang menarik. Survei konsumen menunjukkan Tingkat kepuasan yang tinggi dengan 85% responden menyatakan minuman ini memiliki rasa yang menarik dan meningkatkan kesehatan kulit dan kekebalan tubuh. Kombinasi teh putih dan bunga telang menghasilkan minuman yang tidak hanya memiliki warna, rasa dan aroma yang disukai konsumen, tetapi memiliki manfaat Kesehatan. Minuman ini berpotensi menjadi minuman Kesehatan yang populer dipasaran.

Butterfly Pea White Tea has various health benefits, one of which is its high antioxidant content. The combination of both in one drink can provide great benefits. This study aims to test the taste, aroma, and color of white tea and butterfly pea flowers. This study used a quantitative descriptive design with a sample of 32 respondents who were tested for acceptance of taste, aroma, and color. The results of this study indicate that the combination of butterfly pea white tea produces a drink with a soft taste, refreshing aroma, and attractive color. Consumer surveys showed a high level of satisfaction with 85% of respondents stating that this drink has an attractive taste and improves skin health and immunity. The combination of white tea and butterfly pea flowers produces a drink that not only has a color, taste, and aroma that consumers like, but also has health benefits. This drink has the potential to become a popular health drink on the market.



This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

How to Cite: Tri Wahyuni Indah Permata, et al (2025). Kombinasi Teh Putih dan Bunga Telang dalam Minuman Sehat, 3(4) 5851-5855. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.1503>

PENDAHULUAN

Minuman adalah cairan yang dikonsumsi oleh manusia. Bermanfaat untuk menghilangkan dahaga atau dehidrasi. Ada beberapa jenis minuman yang biasa dikonsumsi antara lain, air, teh, kopi, dan soda. Selain itu ada juga minuman kesehatan yaitu minuman yang secara tradisional digunakan untuk membantu dalam pengobatan penyakit atau kondisi tertentu. Minuman kesehatan yang paling terkenal adalah teh herbal dan ramuan obat. Seperti, Teh Hijau memiliki manfaat antioksidan, membantu dalam penurunan berat badan, meredakan stres. Ada juga minuman Jamu, mengobati masalah pencernaan, meningkatkan stamina, membantu melawan penyakit. Minuman-minuman ini menjadi pilihan bagi mereka yang ingin hidup sehat. (Widiansyah Anugerah, 2022) Minuman teh campuran bunga adalah minuman yang terbuat dari campuran teh dengan bunga-bunga. Campuran ini dapat meliputi berbagai jenis teh, seperti teh kayu aro, teh binahong, teh merah dan teh putih, yang kemudian

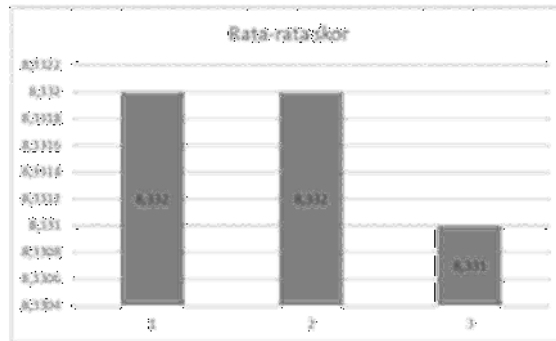
diseduh bersama dengan bunga-bunga yang dipilih. Bunga yang sering digunakan termasuk bunga telang, bunga chamomile, bunga lavender, dan lainnya, tergantung pada preferensi rasa dan aroma yang diinginkan. Proses pembuatan minuman teh campur bunga seringkali melibatkan penggabungan daun teh dengan bunga segar atau kering, atau dengan ekstrak bunga yang telah diproses sebelumnya. Bunga dapat ditempatkan dalam kantong teh atau diseduh langsung bersama dengan daun teh dalam air panas. Setelah proses penyeduhan, minuman tersebut dapat dinikmati baik panas maupun dingin, tergantung pada selera individu. Minuman teh campur bunga sering kali diminati karena kombinasi rasa dan aroma yang unik yang dihasilkan oleh campuran teh dan bunga. Selain itu, beberapa orang percaya bahwa minuman ini juga dapat memberikan manfaat kesehatan tambahan, tergantung pada jenis bunga yang digunakan dan sifat-sifatnya. Dalam artikel ini peneliti memilih teh putih dengan campuran bunga telang. Teh putih adalah jenis teh yang dihasilkan dari daun teh yang belum mengalami proses oksidasi secara signifikan, sehingga mempertahankan banyak nutrisi dan antioksidan alami. Teh putih memiliki manfaat kesehatan yaitu, baik untuk jantung baik untuk syaraf, anti di abetes, anti kanker dan mikroba. (Dias et al., 2013). Sesuai dengan hasil penelitian dari University Hospitals of Cleveland, Case Western University, dan Pusat Penelitian Teh (PPTK). Adapun kekurangan pada teh putih yaitu segi warna, aroma, dan rasanya yang kalah bila di campur dengan bunga telang. Bunga telang adalah bunga yang biasanya berwarna biru atau ungu dan sering digunakan sebagai pewarna alami dalam masakan atau minuman. Bunga telang yang tinggi antioksidan lebih dikenal oleh masyarakat sebagai tanaman obat, umumnya bunga telang dimanfaatkan sebagai obat mata, obat untuk menghilangkan dahak pada bronkitis kronis, menurunkan demam, serta iritasi kandungan kemih dan saluran kencing. Minuman teh putih campur bunga telang menawarkan kombinasi rasa yang unik dari teh yang lembut dan ringan dengan sentuhan bunga telang yang memberikan nuansa warna biru atau ungu yang menarik. Selain itu, minuman ini juga dapat memberikan manfaat tambahan dari kandungan antioksidan alami yang terdapat dalam teh putih dan bunga telang. Antioksidan ini diyakini dapat membantu melindungi tubuh dari kerusakan sel yang disebabkan oleh radikal bebas dan menghasilkan efek positif bagi kesehatan. Peneliti mengasumsikan bahwa teh putih bunga telang dapat digunakan untuk pilihan minuman sehat, karena mengandung antioksidan yang tinggi.

METODE

Metode penelitian ini menggunakan teknik desain kuantitatif deskriptif dengan angket sebagai instrumen utama untuk pengumpulan data. Memberikan sampel 30 responden yang terdiri dari ahli kuliner, fanelis terlatih, dan fanelis tidak terlatih, pada konsumen teh bunga telang di Kampus Akademi Kuliner Monas Pasifik. Untuk instrumen penelitian angket atau kuesioner mengumpulkan data tentang responden, frekuensi konsumsi teh bunga telang, alasan memilih teh ini, penilaian terhadap rasa, dan manfaat kesehatannya. Desain angket berupa nama, email, pekerjaan. Alasan memilih teh bunga telang juga terdapat isi antara lain rasa, warna, dan lainnya, dengan skala 1-5. Seperti contoh pada penilaian rasa terdapat pilihan yakni sangat enak, enak, biasa saja, cukup enak, dan tidak enak. Dan yang terakhir memberikan saran dalam produk teh bunga telang. Bahan yang diperlukan adalah bunga telang kering, air yang bersih untuk menyeduh teh, pemanis gula atau madu. Lemon untuk memberikan rasa segar, dan daun mint untuk varian rasa herbal. Alat yang diperlukan adalah botol untuk penyajian teh, panci untuk merebus, saringan untuk menyaring bunga telang, sendok dan teko. Adapun tahapan teknik pembuatan minuman teh bunga telang, pertama pastikan bunga sudah kering dengan baik, dan bebas dari kelembapan, lalu didihkan air dalam panci, selanjutnya tuangkan air mendidih ke dalam teko selama 5 menit hingga tercampur rata, jika sudah tambahkan gula atau madu dan lemon untuk menambah rasa dan warna, setelah itu saring teh sebelum disajikan, tambahkan daun mint agar terlihat cantik, terakhir sajikan teh bunga telang dalam botol, dan siap di nikmati.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil uji minuman Teh Putih Bunga Telang telah dilakukan oleh 32 panelis ahli kuliner, panelis terlatih dan panelis tidak terlatih. Panelis melakukan penilaian terhadap ketiga sampel Substitusi Teh Putih dan Bunga Telang dengan indikator rasa, warna dan aroma. Pengaruh substitusi Teh Putih dan Bunga Telang 80% sama ditinjau dari aspek rasa pada setiap sampel, hasil uji menunjukkan bahwa rata-rata skor berdasarkan indikator rasa. Untuk memperjelas dapat dilihat pada grafik rata-rata skor pada gambar berikut ini:

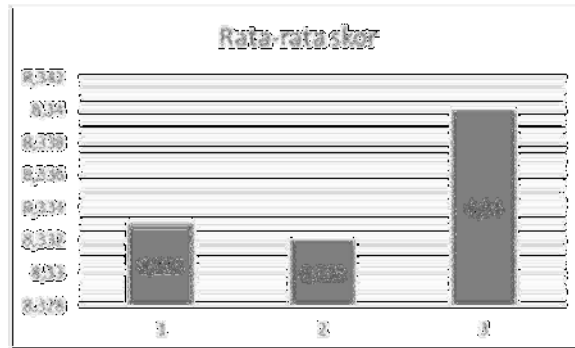


Grafik 1 . Hasil rata-rata skor untuk indikator rasa.

Rasa Teh Putih Bunga Telang mempunyai rasa yang cukup enak, enak, dan sangat enak. Berdasarkan hasil observasi dan uji menunjukkan bahwa rasa sangat enak, yang terbaik adalah sampel ke 2, dengan substitusi rata 50% Teh Putih dan 50% Bunga Telang. Semakin rata jumlah presentase teh putih dan bunga telang maka dihasilkan rasa yang sangat enak dengan pemberian gula yang tepat menghasilkan rasa yang seimbang.

Sama dengan sampel ke 1 panelis juga menyukai rasanya dengan substitusi 75% Teh Putih dan 25% Bunga Telang, panelis lebih menyukai rasa lembut dari teh putih dibanding bunga telang. Sehingga jika teh putih lebih banyak dan dicampur dengan bahan lainnya seperti lemon dan gula atau madu menjadi sangat cocok dan nikmat dikonsumsi. Sebaliknya pemilihan paling rendah pada sampel ke 3 dengan substitusi 75% Bunga Telang dan 25% Teh Putih, yang menghasilkan rasa kurang nikmat walau sudah diberi gula, membuat panelis kurang menyukai rasa pada sampel tersebut.

Hasil eksperimen menunjukkan bahwa rata-rata skor berdasarkan indikator warna. Untuk memperjelas dapat dilihat pada grafik seperti gambar berikut ini :

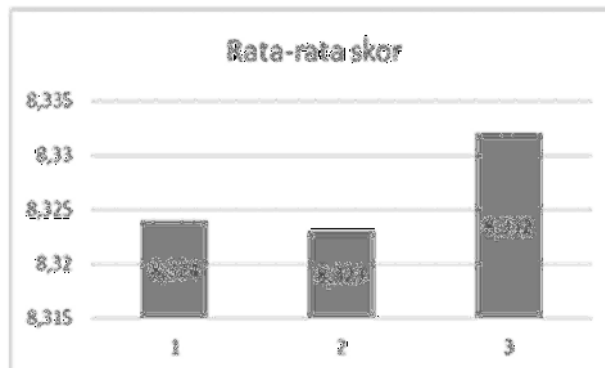


Grafik 2 . Hasil skor untuk indikator warna.

Warna Teh Putih Bunga Telang mempunyai warna ungu pekat, ungu, dan ungu pucat. Berdasarkan hasil observasi dan uji menunjukkan bahwa warna yang terbaik Teh Putih Bunga Telang adalah berwarna ungu pekat yaitu sampel 3 dengan substitusi Bunga Telang 75% Teh Putih 25%. Semakin banyak Bunga Telang akan menguatkan warna Ungu pada Teh hasil eksperimen. Perbedaan warna tersebut dikarenakan warna Bunga Telang biru tua disebabkan pada proses percampuran setetes lemon, tetapi jika semakin banyak yang digunakan Teh Putih maka warna memudar atau pucat walau sudah dicampur dengan lemon.

Pada sampel ke 1 dengan substitusi 75% Teh Putih dan 25% Bunga Telang panelis sedikit memilih karena warna yang tidak menarik seperti warna ungu pucat, sehingga tidak layak bila diperjual belikan. Untuk sampel ke 2 yang paling rendah dengan substitusi 50% Teh Putih dan 50% Bunga Telang dengan warna ungu, panelis tidak menyukai warna yang biasa saja, karena sudah biasa melihat warna basic seperti warna tersebut.

Hasil eksperimen menunjukkan bahwa rata-rata skor berdasarkan indikator aroma. Untuk memperjelas dapat dilihat pada grafik seperti pada gambar dibawah ini :



Grafik 3 . Hasil rata-rata skor untuk indikator aroma.

Aroma Teh Putih Bunga Telang mempunyai aroma beraroma, cukup beraroma, dan agak beraroma. Berdasarkan hasil observasi dan uji menunjukkan bahwa aroma yang terbaik Teh Putih Bunga Telang adalah beraroma bunga telang dengan substitusi bunga telang 75% dan 25% teh putih dari sampel 3. Penggunaan substitusi bunga telang akan menguatkan aroma harum dari teh. Hal ini dikarenakan bunga telang menghasilkan aroma khas telang yang harum.

Sebagian panelis juga memilih sampel 1 dengan substitusi 75% Teh Putih dan 25% Bunga Telang. Penggunaan substitusi teh putih yang memiliki aroma kesegaran dan bersih sehingga memberikan kesan menenangkan dan menyegarkan ketika dihirup. Untuk sampel yang rendah peminatan pada sampel ke 2 dengan substitusi rata 50% Teh Putih dan 50% Bunga Telang. Dominan untuk aroma kurang beraroma karena jumlah takaran yang rata sehingga rasa menjadi campur aduk atau tidak ada aroma yang khas.

SIMPULAN

Terdapat pengaruh substitusi Teh Putih Bunga Telang 25%, 50% dan 75% terhadap minuman substitusi teh putih bunga telang yang ditinjau dari aspek rasa, warna, dan aroma. Sampel yang sangat disukai setiap aspeknya berbeda-beda untuk rasa masyarakat lebih menyukai sampel 2 sebesar 8,332%, sedangkan untuk warna dan aroma masyarakat lebih menyukai sampel 3 yang rata-rata 80%. Kombinasi Teh Putih Bunga Telang dalam satu minuman memiliki pengalaman sensori yang unik tetapi juga memiliki manfaat kesehatan.

Rasa dan aroma menyatu dengan baik, menawarkan kesegaran, kelembutan dan sedikit menenangkan. Pada penampilan warna biru dari bunga telang dapat berubah menjadi ungu pekat dengan menambahkan sedikit lemon yang membuat minuman ini menjadi menarik. Minuman ini juga memiliki manfaat kesehatan antara lain, antioksidan, kesehatan jantung, kesehatan kulit, kesehatan otak dan relaksasi atau pengurangan stres. Dengan demikian kombinasi teh putih dan bunga telang tidak hanya menjadi minuman yang menyenangkan dan menyegarkan, tetapi juga memberikan berbagai manfaat kesehatan yang signifikan. Kombinasi ini memiliki potensi besar sebagai minuman kesehatan yang populer di kalangan konsumen.

UCAPAN TERIMAKASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terkait dalam proses pembuatan artikel ini sehingga dapat berjalan dengan lancar serta selesai sesuai dengan waktu yang ditentukan, tanpa adanya halangan dan hambatan yang menyusahakan peneliti

REFERENSI

- Ichsan, O. A. N., & Handayani, M. T. (2022). Artikel Review aktivitas antioksidan beberapa olahan tanaman untuk menjadi produk teh. *Jurnal betahpa*, 1(1 Desember), 16-22.
- Sumartini, S. (2020). Analisis bunga telang (*clitoria ternatea*) dengan variasi ph metode liquid chromatograph tandem mass spectrometry (lc-ms/ms). *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 7(2), 70-77. .

- Linnarto, F. P., Gunawan, K. P., Setiadi, M., Ashyari, R. A., & Lukman, S. (2020). Teh putih sebagai alternatif minuman fungsional untuk gaya hidup sehat: Peluang komersialisasi di Indonesia. *Indonesian Business Review*, 2(1), 139-159.
- Wahyuningsih, E. S., Gunarti, N. S., Fikayuniar, L., Agustina, P., & Abriyani, E. (2024). Manfaat Minum Teh Bunga Telang Dan Teh Putih Sebagai Antioksidan Kepada Masyarakat Karawang. *J ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1), 73-78.
- Mubarok, Z. R., Rohmah, N., & Kusmuldayinah, N. I. (2022). Pembuatan Dan Karakterisasi Teh Herbal Penurun Gula Darah Dari Buah Mahkota Dewa (*Phaleria Macrocarpa*) dan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Producing and Characterization of Herbal Tea from Mahkota Dewa Fruit (*Phaleria macrocarpa*) and Telang Flower (*Clitoria ternatea*) for Reducing Blood Glucose. .
- Adawiyah, D. R., Azis, M. A., Ramadhani, A. S., & Chueamchaitrakun, P. (2019). Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif Dan Cata (Check All-That-Apply). *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 30(2).
- Ikhwan, A., Hartati, S., Hasanah, U., Lestari, M., & Pasaribu, H. (2022). Pemanfaatan teh bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai minuman kesehatan dan meningkatkan UMKM di masa pandemi covid 19 kepada masyarakat di Desa Simonis Kecamatan Aek Natas. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(1), 1-7.
- Wardani, R. K., & Fernanda, M. H. F. (2016). Analisis kadar kafein dari serbuk teh hitam, teh hijau dan teh putih (*Camellia sinensis L.*). *Journal Pharmasci (Journal of Pharmacy and Science)*, 1(1), 15-17.