

## POTENSI KOMERSIALISASI DAUN RAMBUSA (*Passiflora foetida* L.) SEBAGAI HERBAL PENURUN TEKANAN DARAH

Krishna Purnawan Candra<sup>1</sup>, Erna Handai Yani<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman

\*Corresponding author: [ernahyani03@gmail.com](mailto:ernahyani03@gmail.com)

Received : 1 November 2023  
Accepted : 21 November 2023  
Available online : 3 Desember 2023

### ABSTRACT

*Rambusa (Passiflora foetida L.) is a wild climbing plant that is often found in areas such as swamps and riverbanks. The leaves of this rambusa plant have alternative functions as anti-hypertension and anti-diabetes. This research aims to compare the sensory characteristics of tea produced from two different handmade methods, namely the roasting method and the blanching method. The main ingredient for tea uses samples from Babulu Darat Village, North Penajam Paser, East Kalimantan. This research was designed in a Completely Randomized Design to compare the sensory characteristics of tea produced from two handmade methods. Each treatment was carried out with 6 repetitions. The parameters observed are the overall hedonic sensory characteristics of the tea produced including color, aroma, texture for the tea and color, aroma, taste for the brew. The scale used is 1-5 which indicates very dislike, dislike, somewhat like, like, and like very much. Data were analyzed using the Wilcoxon test. The hedonic sensory response performance of rambusa leaf tea produced using the roasting method significantly ( $p < 0.05$ ) received a higher sensory response (score 4, like it) than tea produced using the blanching method (score 3, somewhat like it). The results showed that both methods can be used, but the roasting method produces tea with more favorable hedonic sensory properties.*

**Keywords:** blanching, *Passiflora foetida*, rambusa, tea, roasting

### ABSTRAK

Rambusa (*Passiflora foetida* L.) adalah tanaman liar merambat yang sering ditemui di daerah seperti rawa dan pinggir sungai. Daun tanaman rambusa ini mempunyai fungsi alternatif sebagai anti hipertensi dan anti diabetes. Penelitian ini bertujuan membandingkan karakteristik sensoris teh yang dihasilkan dari dua metode handmade yang berbeda, yaitu metode sangrai dan metode blanching. Bahan utama teh menggunakan sampel dari Desa Babulu Darat, Penajam Paser Utara, Kalimantan Timur. Penelitian ini dirancang dalam Rancangan Acak Lengkap untuk membandingkan karakteristik sensoris teh yang dihasilkan dari dua metode handmade. Masing-masing perlakuan dilakukan dengan 6 ulangan. Parameter yang diamati adalah karakteristik keseluruhan sensoris hedonik teh yang dihasilkan meliputi warna, aroma, tekstur untuk teh dan warna, aroma, rasa untuk seduhannya. Skala yang digunakan adalah 1-5 yang menunjukkan sangat tidak suka, tidak suka, agak suka, suka, dan sangat suka. Data dianalisis dengan uji Uji Wilcoxon. Respons sensoris hedonik performance bentuk teh daun rambusa yang dihasilkan dengan metode sangrai secara nyata ( $p < 0,05$ ) mendapatkan respons sensoris lebih tinggi tinggi (skor 4, suka) dibanding teh yang dihasilkan dengan metode blanching (skor 3, agak suka). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kedua metode tersebut dapat digunakan, tetapi metode sangrai menghasilkan teh dengan sifat sensoris hedonik yang lebih disukai.

**Kata kunci:** blanching, *Passiflora foetida*, sangrai, rambusa, teh

### PENDAHULUAN

Tumbuhan rambusa yang bernama ilmiah *Passiflora foetida* L. merupakan salah satu tanaman liar yang banyak dijumpai merambat pada tanaman lain. Tanaman ini juga ditemukan di daerah berair seperti rawa dan sungai (Lim,

2016). Bagian dari tanaman rambusa memiliki potensi sebagai kandungan antioksidan (Lim, 2016). Rambusa terdiri dari beberapa bagian yaitu daun, bunga, dan buah. Bagian dari tanaman rambusa yang paling sering dimanfaatkan adalah pada bagian daunnya yang merupakan salah satu alternatif untuk

pengobatan beberapa penyakit seperti inflamasi, rematik, diare, sakit perut, dan hipertensi (Asadujjaman *et al.*, 2014).

Daun rambusa sebagai pengobatan masih banyak belum ditemukan karena terbatasnya informasi mengenai tanaman ini sehingga masyarakat belum mengetahui potensi besar pada tanaman rambusa ini. Daun rambusa di Indonesia dapat dikonsumsi sebagai sup ataupun lalapan, sedangkan di Vietnam sering dijadikan minuman herbal (Lim, 2016). Karena itulah salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk mengolah daun rambusa yaitu menjadi teh herbal. Teh herbal merupakan minuman yang tidak berasal dari tanaman daun teh (*Camellia sinensis*). Teh herbal biasanya berasal dari salah satu atau kombinasi beberapa bahan seperti daun kering, biji, kayu, buah, bunga ataupun tanaman lain yang memiliki manfaat (Ravikumar, 2014).

Tumbuhan rambusa (*P. foetida*.) dapat berperan lebih penting dalam potensi pemanfaatan tumbuhan sebagai minuman herbal, maka tumbuhan rambusa ini dapat dibudidayakan serta dimanfaatkan lebih dalam lagi sebagai keperluan bahan konsumsi non pangan (minuman teh herbal). Tumbuhan rambusa yang bila dikembangkan dapat berpotensi untuk membantu pengembangan penanganan penyakit hipertensi dengan bahan yang lebih alami dan dapat menjadi penghasilan tambahan. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan karakteristik sensoris teh yang dihasilkan dari dua metode *handmade* yang berbeda, yaitu metode sangrai dan metode *blanching*.

## BAHAN DAN METODE

### Bahan

Bahan utama penelitian ini adalah daun rambusa (*P. foetida*) yang dimana pengambilan sampel berlokasi di Desa Babulu Darat, Penajam Paser Utara, Kalimantan Timur.

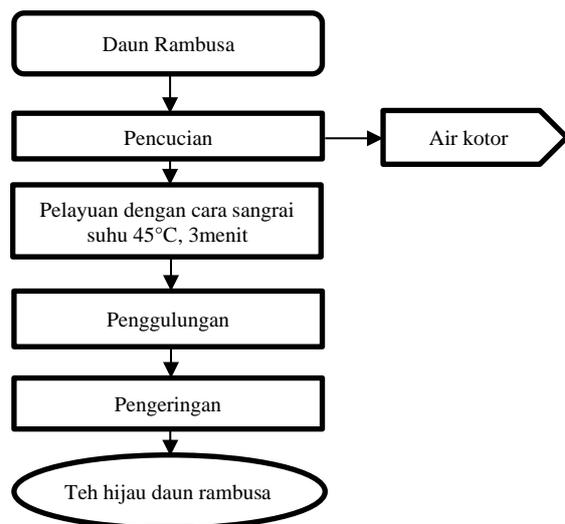
### Rancangan Percobaan dan Analisis Data

Percobaan ini dirancang dalam Rancangan Acak Lengkap untuk membandingkan karakteristik sensoris teh yang dihasilkan dari dua metode *handmade* yang berbeda, yaitu metode sangrai dan metode *blanching*. Masing-masing perlakuan dilakukan dengan 6 ulangan. Parameter yang diamati adalah karakteristik keseluruhan sensoris hedonik teh yang dihasilkan meliputi warna, aroma, tekstur untuk teh dan warna, aroma, rasa untuk seduhannya.

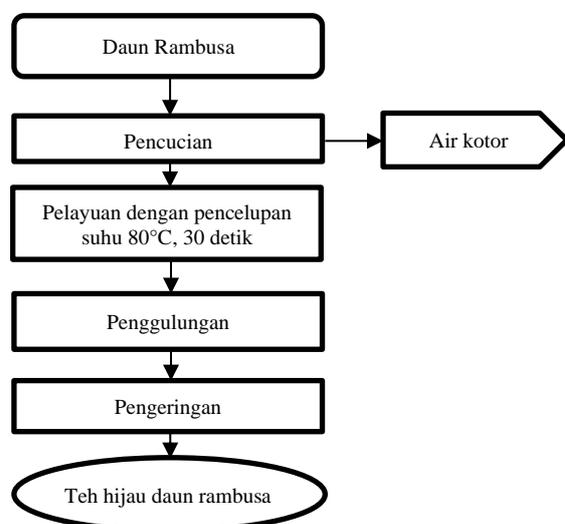
Skala yang digunakan adalah 1-5 yang menunjukkan *sangat tidak suka*, *tidak suka*, *agak suka*, *suka*, dan *sangat suka*. Data dianalisis dengan uji *Uji Wilcoxon*.

### Prosedur Percobaan

Jumlah daun rambusa yang digunakan untuk setiap contoh pada percobaan ini adalah 2 g. Pengolahan teh dengan metode sangrai untuk pelayuannya digunakan suhu sangrai sebesar 45°C selama 3 menit untuk penyangraian pertama sampai keempat, sedangkan penyangraian kelima atau yang terakhir selama 5 menit (Gambar 1), sedangkan dengan metode *blanching* menggunakan suhu 80°C selama 30 detik (Gambar 2).



Gambar 1. Pengolahan teh daun rambusa dengan metode sangrai

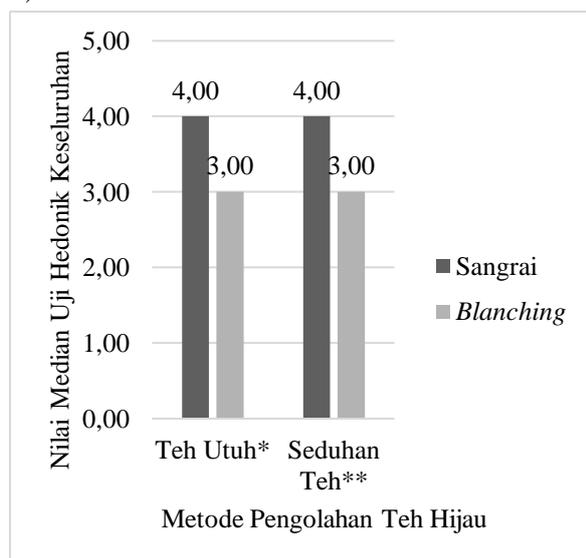


Gambar 2. Pengolahan teh daun rambusa dengan metode *blanching*

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Respons sensoris hedonik performance bentuk teh daun rambusa yang dihasilkan dengan metode sangrai secara nyata ( $p < 0,05$ ) mendapatkan respons sensoris lebih tinggi (skor 4, suka) dibanding teh yang dihasilkan dengan metode *blanching* (skor 3, agak suka). Begitu pula dengan hasil seduhannya yang berbeda secara sangat nyata ( $p < 0,01$ ) (Gambar 3).



Gambar 3. Pengaruh metode pengolahan teh hijau terhadap nilai hedonik keseluruhan teh herbal daun rambusa.

Keterangan: Data (median) diperoleh diolah dari 120 data (6 ulangan dengan 20 panelis). Data dianalisis dengan Uji Wilcoxon. \*) berbeda nyata ( $p < 0,05$ ), \*\*) berbeda sangat nyata ( $p < 0,01$ ). Skala skor hedonik 1-5 (tidak suka, agak tidak suka, netral, agak suka, dan suka).

### Pembahasan

Metode *handmade* pengolahan teh menggunakan metode sangrai menghasilkan penampakan teh daun rambusa dengan skor yang secara nyata lebih tinggi untuk respons hedonik secara keseluruhan dibanding metode *blanching* karena mendapatkan respons hedonik yang lebih baik untuk atribut warna dan aroma. Warna teh dari metode sangrai lebih berwarna hitam dibanding teh dari metode *blanching*. Warna yang hitam dapat muncul karena proses pengolahan seperti metode sangrai yang karena pemanasan dengan wajan. Pada aroma teh utuh sendiri lebih beraroma daun pada umumnya. Daun rambusa segar beraroma seperti daun pada

umumnya, tetapi remasan daunnya mempunyai bau yang kurang sedap untuk beberapa orang (Rosa & Dornelas, 2012). Pada metode *blanching*, aroma daun sudah tidak terlalu beraroma daun tetapi mendekati aroma teh dapat disebabkan karena proses *blanching* yang menyebabkan aroma yang dikehendaki menghilang (Aviana & Heryani, 2016).

Tekstur teh herbal daun rambusa dari kedua metode sama-sama memiliki tekstur padat tetapi tidak mudah hancur. Tekstur tersebut disebabkan proses penggulungan dengan benar. Persyaratan mutu warna teh hijau kering yaitu hijau kehitaman sampai kuning kecokelatan. Untuk aroma teh kering yaitu beraroma normal khas teh hijau. Sedangkan untuk tekstur teh kering yaitu padat sampai tidak padat (Badan Standardisasi Nasional, 2014).

Responden lebih menyukai warna teh yang kuning kemerahan dibanding yang berwarna kuning kehijauan. Seduhan teh daun rambusa yang dihasilkan dari metode sangrai agak berwarna kuning kemerahan, sedangkan seduhan teh yang diperoleh dari metode *blanching* berwarna hijau kekuningan. Perbedaan warna ini disebabkan proses penyangraian dengan suhu tinggi menyebabkan daun menjadi hitam yang menghasikan warna seduhan yang lebih gelap (kuning kemerahan). Dari kedua metode, metode *blanching* yang paling mendekati persyaratan mutu SNI seduhan teh hijau. Aroma seduhan teh daun rambusa untuk kedua metode sama-sama mengeluarkan aroma teh sebagaimana aroma khas teh hijau (Badan Standardisasi Nasional, 2014). Rasa seduhan teh herbal daun rambusa dari kedua metode yaitu sangrai dan *blanching* sama-sama memiliki rasa seduhan kalat yang lengket di lidah. Rasa ini masih tidak sama dengan deskripsi rasa khas seduhan teh hijau yaitu lembut, ringan, dan menyegarkan. (Badan Standardisasi Nasional, 2014).

## KESIMPULAN

Metode sangrai dan *blanching* dapat digunakan dalam pengolahan secara *handmade* untuk produk teh daun rambusa. Metode sangrai menghasilkan teh dengan response sensoris hedonik yang lebih tinggi untuk teh dan seduhannya dibanding teh yang dihasilkan dengan metode *blanching*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Asadujjaman, M., Mishuk, A.U., Hossain, M.A., Karmakar, U.K. (2014). Medicinal potential of *Passiflora foetida* L. plant extracts: biological and pharmacological activities. *J. Integr. Med.* 12, 121–126. [https://doi.org/10.1016/S2095-4964\(14\)60017-0](https://doi.org/10.1016/S2095-4964(14)60017-0)
- Aviana, T., Heryani, S. (2016). Pengaruh perlakuan blansing dan variasi penggunaan gula terhadap karakteristik organoleptik dan daya terima dendeng jamur tiram. *War. IHP* 33, 90–96.
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). Teh hijau celup. Standar Nas. Indones. 4324.
- Lim, T.K. (2016). Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants, Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants. Springer
- Ravikumar, C., 2014. Review on Herbal Teas. *J. Pharm. Sci. & Res.* 6(5), 236-238
- Rosa, Y.B.C.J., Dornelas, M.C., 2012. In vitro plant regeneration and de novo differentiation of secretory trichomes in *Passiflora foetida* L. (Passifloraceae). *Plant Cell. Tissue Organ Cult.* 108, 91–99. <https://doi.org/10.1007/s11240-011-0016-6>