

## PROCESSING KOMBUCHA TEA INTO A HEALTHY EFFICIENT BEVERAGE WITH THE INFUSE PROCESS

### PENGOLAHAN TEH KOMBUCHA MENJADI MINUMAN BERKHASIAAT BAGI KESEHATAN DENGAN PROSES *INFUSE*

I Made Adam Virgota<sup>1</sup>, I Made Dicky Galliano Wijaya<sup>2</sup>, I Made Purnamayasa<sup>3</sup>  
 I Nengah Rata Artana<sup>4\*</sup>, I Made Agus Tiaga<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(\*) Corresponding Author: [widyastuti@undhirabali.ac.id](mailto:widyastuti@undhirabali.ac.id)

#### Artikel info

##### Keywords:

*Kombucha Tea, Health, Infuse*

##### Abstract

*Kombucha has very good properties for the health of the human body. This journal is made in order to provide information or interest to the public, both foreign guests, about how to process kombucha tea products with the infusion process as a health drink and find out what the ideal marketing technique is for ordinary people who are not familiar with kombucha tea as a health drink. The source that I use is premier data, namely data obtained directly by interviewing and distributing questionnaires to respondents regarding direct evidence, responses, and empathy. The results of the launching event showed that the public was very enthusiastic about consuming Kombucha tea as a health drink.*

##### Kata kunci:

Teh Kombucha, Kesehatan, *Infuse*

##### Abstrak

Kombucha mempunyai khasiat yang sangat bagus untuk kesehatan tubuh manusia. Jurnal ini dilakukan agar membeikan informasi atau ketertarikan masyarakat baik itu tamu mancanegara tentang cara pengolahan produk teh kombucha dengan proses *infuse* sebagai minuman kesehatan dan mengetahui bagaimana teknik pemasaran yang ideal bagi masyarakat awam yang belum mengenal teh kombucha sebagai minuman kesehatan. Sumber yang saya gunakan data premier yaitu data didapatkan secara langsung dengan wawancara dan menyebarkan kuisisioner kepada responden mengenai bukti langsung, tanggapan, dan empati. Hasil dari *launching event* menunjukkan minat dari masyarakat sangat antusias untuk mengkonsumsi Teh Kombucha sebagai minuman kesehatan

## PENDAHULUAN

*Infuse water* dari kata *infuse* yang artinya memasukan dan *water* artinya air sehingga *infuse water* adalah produk yang diperoleh dengan memasukan nutrisi dalam air. Terkadang memiliki rasa buah maupun herbal sehingga baik diminum daripada air putih biasa (Puspaningtias dan Prasetianingrum, 2014). *Infuse water* merupakan air mineral yang disatukan dengan irisan buah, sayuran, maupun rempah. Pemilihan dapat disesuaikan dengan keinginan kita sendiri. Minuman infuse sangat baik dikonsumsi oleh tubuh dikarenakan tidak mengandung bahan lainnya.

Bali merupakan salah satu destinasi wisata yang sangat dikenal oleh tamu dalam negeri maupun luar negeri. Sangat banyak masyarakat yang ingin berkunjung atau berwisata ke Bali. Dalam sejarah di Bali

Jamur Kombucha ini sering dikatakan sebagai “Teh Wong“ yang artinya teh jamur dan ada pada masa kerajaan kuno yang diperkenalkan untuk pertama kalinya oleh Putri Kang Cing Wie yang berasal dari China saat itu datang ke Bali Tahun 1181-1269 (Naland, 2004).

Kombucha juga merupakan hasil fermentasi dari larutan teh dengan gula. Fermentasi dari kombucha ini merupakan bantuan dari aktivitas bakteri dan khamir. Kombucha juga memiliki khasiat yang sangat bagus untuk kesehatan tubuh manusia. Adapun khasiat dari kombucha itu sendiri yaitu: sebagai antibakteri, antioksidan, membersihkan usus, mampu meningkatkan imun tubuh dan dapat menurunkan tekanan darah bagi yang memiliki riwayat tensi tinggi (Suhardini, et al., 2016). Dari khasiat yang didapat tersebut karena ada kandungan senyawa fenolik yang mempunyai aktivitas antioksidan. Jika senyawa yang terkandung tinggi, maka semakin tinggi juga aktivitas antioksidan (Firdaus et al., 2020).

Menurut Firdaus et al. (2020), Proses fermentasi pada teh kombucha membutuhkan waktu kurang lebih 7-14 hari untuk memperoleh hasil yang bagus sehingga bisa dikonsumsi. Waktu yang diperlukan untuk proses fermentasi sangat akan berdampak pada beberapa factor yaitu warna dari scoby, jumlah mikroba, serta komposisi dari bahan kimia yang digunakan dan bisa saja dari aktivitas antioksidan pada kombucha itu sendiri. Jenis teh hitam memiliki hasil yang sangat baik untuk pembuatan teh kombucha. SCOBY yang melakukan proses fermentasi dimana SCOBY adalah konsorsia mikrobial yang memiliki gabungan bakteri dan khamir. SCOBY yang akan membuat terjadinya peningkatan aktivitas antioksidan pada minuman kombucha setelah difermentasi (Khaerah dan Akbar, 2022).

Oleh karena itu kami penelitian terkait Pengolahan Teh Kombucha Menjadi Minuman Berkhasiat Bagi Kesehatan Dengan Proses *Infuse* sangat penting untuk dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui cara mengolah Teh Kombucha yang di *infuse* menjadi minuman berkhasiat bagi kesehatan, mengetahui cara menjual hasil olahan *infuse* ini kepada masyarakat awam dan memasarkan produk ini supaya bernilai jual yang tinggi.

## METODE PELAKSANAAN

### 1. Lokasi

Lokasi ini berada di Jalan Kebo Iwa, Perumahan Swamandala Gang IX No. 25, Denpasar. Disini kita membuat dan uji coba bahan untuk mendapatkan resep inovasi Teh Kombucha yang akan kami *launching*. Makanan ini sangat cocok dijadikan minuman di pagi hari ataupun malam hari sebelum tidur.

### 2. Identifikasi Variabel dan Penjelasan Variable

#### a. Green Tea

Kandungan tannin dalam teh hijau ini mempunyai sifat sebagai anti bakteri, sehingga dapat mencegah proses pembentukan bakteri pada mulut. Dapat disimpulkan teh hijau bisa menahan pertumbuhan bakteri yang menyebabkan bau mulut serta bisa mencegah karies gigi dan pembentukan plak pada gigi.

#### b. Kombucha

Bahan dari pembuatan teh kombucha yaitu: teh, gula, air, serta kultur mikroba dalam bentuk *scoby*. SCOBY ini merupakan metabolit sekunder dari fermentasi *kombucha* yang akan membentuk struktur selulosa.

#### c. Bahan Pelengkap dan Pendukung

Adapun bahan pelengkap dan pendukung, antara lain: Fermentasi kuda laut, Ginseng, Madu.

### 3. Jenis Data

#### a. Data Kualitatif

Merupakan data yang dibuat dalam bentuk kata bukan angka, kalimat, gambar atau bagan.

#### b. Data Kuantitatif

Merupakan data yang dibuat dalam bentuk angka dan bisa dihitung yang didapat dari sumber yang bersangkutan, data ini berupa jumlah yang berkunjung ke acara *event*.

4. Sumber Data

a. Data Primer

Merupakan data yang didapat secara langsung yaitu hasil dari wawancara dan dari penyebaran kuisioner kepada responden yang berkunjung saat event berlangsung.

b. Data sekunder

Merupakan data yang didapat bukan hasil pengumpulan penelitian sendiri secara langsung tetapi pengumpulan data yang dilakuakn oleh lembaga formal, organisasi seperti label dinas pariwisata.

**METODE PENGUMPULAN DATA**

1. Observasi

Pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati langsung obyek yang ada tidak terbatas pada perilaku manusia. Observasi dilakukan terhadap potensi apa saja yang dapat dikembangkan.

2. Wawancara

Metode pengumpuan data dengan cara tanya jawab sepihak dengan melakukan wawancara agar mendapatkan keterangan sesuai dengan tujuan penelitian. Pada penelitian ini wawancara dilakukan dengan pihak pengelolah, karyawan, dan masyarakat untuk memperoleh informasi yang digunakan peneliti sehingga dapat menjawab permasalahan.

3. Kuisisioner

Merupakan teknik pengumpulan data dengan cara penyebaran angket kepada wisatawan, para pelaku kepariwisataan, pemerintah untuk memperoleh tanggapan tentang pengembangan potensi, pengembangan kuliner tradisional.

4. Demontrasi

Merupakan metode penyajian pelajaran dengan memeragakan dan menunjukan kepada masyarakat tentang suatu proses, benda tertentu, baik itu yang sebenarnya atau yang sekedar tiruan.

**HASIL**

1. *Recipe*

Berikut adalah resep minuman Teh Kombucha Bahan:

- a. Scoby
- b. Teh Greentea
- c. 1/2 Oz Madu
- d. Fermentasi kuda laut
- e. Gingseng
- f. Lemon

Cara Membuat: Fermentasi scoby dan teh secara bersamaan, setelah fermentasinya jadi kemudian teh disaring, setelah 1 minggu teh diisi dengan fermentasi kuda laut, gingseng dan lemon.

Adapun hasil uji coba yang penyusun lakukan dalam pembuatan Teh Kombucha ini yaitu masa simpan produk yang akan di *launching*, sebagai berikut:

Pengamatan	Penyimpanan Di Suhu Ruang						
	Ke-1 (Hari)	Ke-2 (Hari)	Ke-3 (Hari)	Ke-4 (Hari)	Ke-5 (Hari)	Ke-6 (Hari)	Ke-7 (Hari)
Tanggal	23/01/2023	24/01/2023	25/01/2023	26/01/2023	27/01/2023	28/01/2023	29/01/2023
Warna	Coklat Pucat						Coklat pucat
Aroma	Khas aroma teh pada umumnya						Khas sedikit lemon
Tekstur	Cair						Cair

Rasa	Manis	Sedikit asam
Foto		

Cara menyimpan produk teh kombucha, yaitu:

- 1) Disimpan didalam lemari es, teh kombucha bisa tahan selama 6 bulan.
- 2) Disimpan dalam suhu ruang teh kombucha bisa tahan selama 7 hari.

Proses fermentasi teh kombucha membutuhkan waktu 7 hari untuk mendapatkan hasil yang bagus untuk dikonsumsi dan berkhasiat bagi imun tubuh yang mengkonsumsi teh kombucha. Dalam penyusunan ini digunakan Teh Greentea sehingga mendapatkan hasil yang baik. Hasil pembuatan teh kombucha ini menunjukkan bahwa teh kombucha memiliki kashiat yang bagus untuk kesehatan tubuh manusia jika dikonsumsi secara rutin. Kombucha bagus dikonsumsi jika pembuatan kombucha memenuhi proses tertentu atau sesuai dengan standar.

Dengan meminum atau mengkonsumsi Teh Kombucha masyarakat menjadi paham pentingnya menjaga sistem kekebalan tubuh sejak usia dini dikarena pentingnya kesehatan kita sesama manusia dan khusus diindustri supaya meningkatkan kreativitas minuman dan supaya dikenal sampai manca Negara. Peningkatan pengetahuan masyarakat tentang Teh Kombucha saat penyusun melakukan *event launching* product menunjukkan hasil yang baik dan bisa diterima disemua usia.

Dari hasil kuisisioner menunjukan adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman serta peningkatan kemampuan dari masyarakat mengenai manfaat Teh kombucha yang memiliki beragam manfaat bagi kesehatan. Selain itu hasil kuisisioner menunjukan banyak saran dari masyarakat yang hadir saat *event* berlangsung agar Teh kombucha ini dapat segera dipasarkan dengan catatan dapat di tes uji lab terlebih dahulu untuk kelayakan dikonsumsi. Untuk harga yang akan dipasarkan dari hasil kuisisioner menunjukan harga Teh Kombucha yang dijual penyusun sudah sesuai dengan kualitas.

## KESIMPULAN

Penyusun dapat berinovasi atau berkreasi untuk menciptakan ataupun membuat produk Teh Kombucha yang di *infuse* sehingga menjadi minuman berkhasiat bagi kesehatan. Produk Teh Kombucha bisa dijual atau dipasarkan dengan nilai jual yang tinggi kepada masyarakat. Ketertarikan masyarakat sangat antusias, baik itu tamu mancanegara tentang produk teh kombucha ini sebagai minuman kesehatan. Beberapa masyarakat awam sudah mulai mengenal Teh Kombucha sebagai minuman kesehatan.

## Daftar Pustaka

- Firdaus, S., Anisa, I. C., Livia, I., Siti, A. 2020. Review Teh Kombucha Sebagai Minuman Fungsional dengan Berbagai Bahan Dasar Teeh. Prosiding Seminar Nasional Unimus.
- Khaerah, A., Akbar, F. 2019. Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha dari Beberapa Varian Teeh yang Berbeda. Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM. Malang.
- Naland, H. 2004. Kombucha Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka.
- Suhardini, P. N., dan Elok Z. 2016. Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha Dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Puspaningtiyas, D. E., & Prasetianingrum, Y. I. (2014). Variasi favorit infuse water berkhasiat. Jakarta Selatan.