

The Handbook of  
*Tea Flavouring*

For The Small to Medium Enterprises

**PANDUAN PENGGUNAAN PERISA  
PADA TEH**

IRIANA EKASARI  
EKO SUGENG PRIBADI





DEWAN TEH INDONESIA  
INDONESIA TEA BOARD

# THE SCIENCE BEHIND TEA FLAVOURING

## TEA CLASS RUNDOWN

- 01 Mengenal Jenis-Jenis Teh
- 02 Mengenal Kebutuhan Pelanggan
- 03 Flavour dan Flavouring
- 04 Proses Tea Flavouring
- 05 Menyeduh Flavoured Tea





# KONTAK KAMI

Tea Flavouring Class

Dewan Teh Indonesia

[dewanteh2013@gmail.com](mailto:dewanteh2013@gmail.com)



# MENGENAL JENIS TEH



Dari pohon teh yang sama menghasilkan berbagai jenis teh



White Tea



Green Tea



Oolong Tea



Black Tea  
Leafy Orthodox



Black Tea  
Broken Orthodox



Black Tea  
Broken CTC

Berdasarkan proses olahannya teh di Indonesia dapat dibagi menjadi tiga (3) kategori besar:

- **White tea:** Dikeringkan dengan metode air-dry, hanya terkena sinar matahari langsung di pagi hari, sehingga proses oksidasi alamiah terjadi perlahan yang memberikan keunikan aroma dan rasa. White mengandung anti oksidan terbanyak.
- **Green tea:** Pengolahan teh hijau dilakukan dengan proses: Pelayuan – Fiksasi (pemberhentian proses oksidasi alamiah melalui metode sangrai atau steam atau rebus cepat) – Penggulungan – Pengeringan
- **Black Tea:** Pengolahan teh hitam dilakukan dengan proses: Pelayuan – Penggulungan diikuti dengan Pencacahan – Oksidasi Enzimatis – Pengeringan. Berdasarkan jenis proses pengolahan black tea dibagi atas Orthodox, CTC (Crush, Tear, Curl)

# Tea Grading

Grading teh berdasarkan tujuan komersial dapat dibagi sebagai berikut:

- Leafy (daun utuh) – teh yang dipetik dari 3 daun teratas. Kelas terbaik dan mahal harganya. Teh jenis ini dapat diseduh berulang kali dengan takaran yang tepat. Aroma dan rasa lebih ringan lembut. Warna seduhan lebih terang. Kandungan anti oksidan lebih tinggi dari mutu petikan yang mengandung daun lebih tua .
- Broken (daun berbentuk partikel). Teh jenis broken umumnya diperuntukkan bagi industri teh celup. Teh ini memberikan aroma dan rasa yang lebih kuat dan warna seduhan lebih gelap. Jenis CTC terinfusi lebih cepat dari jenis orthodox sehingga sangat disukai untuk dijadikan teh celup. Teh orthodox memberikan aroma lebih wangi namun profil rasa lebih ringan dan larut lebih lama. Semakin halus partikelnya harganya cenderung lebih murah karena kualitas seduhan juga akan menurun. Jenis CTC banyak digunakan sebagai bahan baku teh susu.

# TEA TASTING



# MENGENALI BERBAGAI RASA MURNI TEH MELALUI TEA TASTING



02

# MENGENALI KEBUTUHAN PELANGGAN

Berdasarkan dampak minuman teh pada pelanggan

## IT BRINGS ME BACK (IBMB)



## CELEBRATES THE HERITAGE (CH)



## THE PLEASURE OF ADVENTURE (PA)



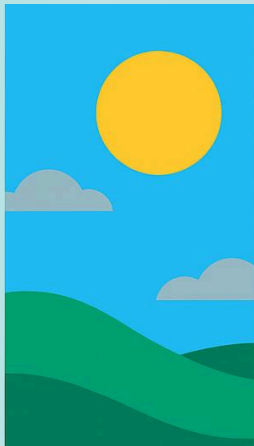
## THE NATURE WONDERS (NW)





# MENGENALI KEBUTUHAN PELANGGAN

Berdasarkan waktu minum teh



# MENYUSUN MATRIX JENIS TEH BERDASARKAN TIPE PELANGGAN

	Morning	Afternoon	Evening
1. IBMB	Set the clarity Green Tea Green Jasmine	Reenergize Black tea Earl Grey	Put my self back Chamomile Mint
2. CH	Middle East Energy Pakistani Milk Tea English Breakfast	Chinese Wisdom Jasmine Green	Western Afternoon tea Earl Grey
3. NW	Ginger Curcumin Green Tea	Spice Blend BlackTea	Floral Blend White or Green Tea
4. PA	Sweet Fruity Zest	Bursting Fresh Taste	Floral Aromatic

# FLAVOUR & FLAVOURING



## Flavour

Makna dan konteks kata flavour berbeda dengan taste (rasa). Lidah adalah indra perasa kita yang dapat mengenali rasa asam, manis, pahit, asin, dan gurih. Sedangkan flavour melibatkan aroma melalui indra penciuman dan tekstur (indra taktil di permukaan rongga mulut kita). Contoh yang jelas adalah ketika kita makan mangga yang sama manisnya dengan mata terpejam, kita masih dapat membedakan jenis mangga Arummanis dengan mangga Gedong Gincu dari aromanya.

## Flavouring

Merujuk pada proses membuat sesuatu sehingga menjadi mempunyai flavour tertentu akibat dari bahan lain yang kita imbuhkan. Flavouring tidak lantas menghilangkan rasa dan aroma bahan dasar yang ditambahi flavour, bahkan mungkin saja akan timbul reaksi yang sinergis sehingga menimbulkan aroma dan rasa baru akibat dari bercampurnya berbagai senyawa aromatik yang dicampurkan.

## **Jenis- Jenis Perisa (flavour)**

1. Bahan alami segar. Contohnya menambahkan lemon, jahe dan madu ke dalam teh hitam hangat.
2. Bahan alami segar yang dikeringkan.
3. Perisa alami (Natural Flavour) food grade
4. Perisa identik-alami (Nature-identical) food grade
5. Perisa artifisial food grade

## Syarat perisa yang baik untuk teh

- Diproduksi oleh perusahaan yang berbadan hukum dan dan tersertifikasi oleh otoritas terkait dibuktikan oleh sertifikat yang dimiliki, contohnya: Halal, BPOM, HACCP.
- Food grade yang dinyatakan oleh sertifikat yang dipublikasikan oleh perusahaan produsennya.

## EMPAT TEPAT dalam tea flavouring:

1. Teh yang tepat
2. Dosis yang tepat
3. Proses pencampuran yang tepat
4. Durasi pematangan yang tepat

# PANDUAN UMUM TAKARAN TEH KERING UNTUK

## 150 ML AIR SEDUHAN

Jenis Teh		Berat Teh (g)	Suhu Seduh (OC)	Durasi Seduhan
Green Tea	Leafy – Specialty grade	0.5	80 – 85	1 menit
	Broken – medium grade	2.0	80 – 85	2 menit
Black Tea	Leafy – Specialty grade	0.5	85 - 90	2 menit
	Broken Orth – BPS, BOP, BOPF	1.5	90	2 - 3 menit
	Broken CTC – BP1, PF1	1.8	90	1 - 2 menit

## PERGUNAKAN TABEL PANDUAN BERIKUT DALAM MENENTUKAN TAKARAN YANG TEPAT:

	Volume Sajian (ml)	Berat Teh Kering (g)	Dosis Rekomendasi Perisa/1000ml seduhan teh*) (ml)	Batch Produksi (**)	Jumlah Perisa yang dipakai
Cangkir	150	0.50 (green tea)	0.50	100 cangkir = 50g	1.5 ml
Teko/ Plunger	300	2.00 (black tea)	0.50	50 teko = 100 g	3 ml

# FLAVOURING PRACTICE



# BAHAN & ALAT

## Bahan

1. Teh
2. Flavour

## Alat:

1. Baskom stainless food grade
2. Pengaduk stainless (whisk)
3. Timbangan digital
4. Pipet 1 ml
5. Sarung tangan
6. Masker
7. Apron
8. Haircap (penutup kepala)
9. Tisu basah sanitasi
10. Tisu kering
11. Toples Penyimpan

# MENYEDUH FLAVOURED TEA



# BEBERAPA SARAN DALAM PENYEDUHAN

- Teh berperisa akan rusak jika diseduh dengan air terlalu panas. Tidak disarankan merebus teh karena suhu yang terlalu tinggi akan merusak kandungan anti oksidan di dalam teh dan membuat beberapa polifenol aromatic menguap tanpa kita sempat menikmati pesona dan manfaatnya.
- Teh hijau sebaiknya diseduh dengan suhu air 80 – 85 0C. Teh hitam diseduh dengan suhu 85 – 90 0C.
- Menambahkan bahan alami lain seperti irisan lemon, timun, jahe, sereh atau apel akan menambah kaya rasa seduhan. Kamu bebas berkreasi untuk membuat sajian teh makin menarik dan kaya akan manfaat kesehatan juga menambah nilai jualnya.

# DAFTAR PUSTAKA

1. Application of Essential Oils in Food Systems,  
<https://www.mdpi.com/journal/foods>
2. <https://www.worldteanews.com/best-practices/2025-uk-tea-and-infusions-census-study-reveals-how-brits-take-tea>
3. Tea flavor trends, global consumer insights and preferences.
4. Exploring Tea Consumption and Global Tea Market Trends
5. How To Flavor Tea With Extracts Easily [2026]

