

The Handbook of *Tea Flavouring*

For The Small to Medium Enterprises

**PANDUAN
PENGUNAAN PERISA
PADA TEH**

IRIANA EKASARI
EKO SUGENG PRIBADI



Image: Canva.com

DAFTAR ISI

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

Image: Canva.com



PRAKATA

Buku panduan ini dipersembahkan oleh Penulis untuk Dewan Teh Indonesia dan industri teh Indonesia guna meningkatkan nilai tambah produk teh Indonesia melalui inovasi produk yang selaras dengan tren kekinian konsumen Indonesia.

Selaras dengan proporsi populasi penduduk Indonesia, maka konsumen teh Indonesia didominasi oleh generasi Milenial dan Zilenial yang lebih terbuka untuk mengadopsi teh dengan format-format baru dan pilihan rasa yang lebih eksploratif dan eksotik. Maraknya gerai berupa konter teh jenis "GrabNGo" baik yang merupakan waralaba asing maupun domestik memberikan edukasi palet rasa yang beragam kepada konsumen dan membuka wawasan bahwa teh tidak harus dalam bentuknya yang hanya teh hitam atau teh hijau biasa.

Industri perkebunan teh Indonesia sepatutnya merasa resah mendapati bahwa gerai-gerai tersebut banyak memakai teh impor. Kurangnya pengetahuan akan keunggulan teh Indonesia menjadi salah satu faktor mereka memakai teh luar negeri. Disinilah terbuka peluang bagi industri perkebunan teh Indonesia untuk dapat ikut menikmati kue ekonomi dari pertumbuhan pasar dengan cara hadir dalam upaya edukasi konsumen secara langsung dengan menyajikan produk

tehnya dalam format yang dapat digunakan langsung oleh ritel café atau layanan catering atau usaha gerai "GrabNGo" dengan cara bekerja sama dalam satu upaya yang diorkestrasi terintegrasi oleh Dewan Teh Indonesia selaku organisasi pengampu industri teh Indonesia.

Dari monitoring terhadap tren pasar di tingkat global maupun di dalam negeri, pasar *flavoured tea* terus bertumbuh bahkan melebihi pertumbuhan pasar teh hitam atau teh hijau. Tren ini akan terus tumbuh pesat seiring dengan meningkatnya kesadaran konsumen untuk menjaga kesehatan, juga akan manfaat kesehatan *flavoured tea* yang dapat diminum tanpa penambahan gula.

Dewan Teh Indonesia menghaturkan ucapan terima kasih kepada semua Mitra Strategis yang telah membantu upaya terbitnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat sesuai peruntukannya dan membuka jalan untuk meningkatkan konsumsi teh asli Indonesia baik di dalam negeri maupun ekspor.

Ketua Umum Dewan Teh Indonesia
Iriana Ekasari



KONTAK KAMI

Fill up your knowledge cup:

Kridoyono Handarurasa

+62 821-3774-6595

Anneke Putri Purwidyantari

+62 815-7929-213

asetmajusejahtera@gmail.com



01

MENGENAL JENIS-JENIS TEH

Tahukah kamu bahwa minuman yang disebut teh hanya yang berasal dari tanaman *Camellia sinensis*? Selain dari *C sinensis* yang juga diseduh seperti teh dinamakan *tisane* (baca ti:zan).

Tanaman teh yang dikembangkan di China, Jepang, Taiwan dan Korea sebagian besar adalah jenis *Camellia sinensis* varitas *sinensis*, sedangkan varitas teh yang banyak ditanam di Indonesia, Sri Lanka, India, Kenya adalah jenis *assamica*. Kedua varitas ini memberikan perbedaan pada profil rasa, aroma bahkan warna seduhan teh.

Berdasarkan proses olahannya teh 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 kukus) – Penggulungan – Pengeringan



Black Tea: Pengolahan teh hitam dilakukan dengan proses: Pelayuan – Penggulungan diikuti dengan Pencacahan – Oksidasi Enzimatis – Pengeringan. Berdasarkan jenis mesin pengolahan black tea ada yang dinamakan jenis orthodox, dan ada yang jenis CTC

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 lembut. Warna seduhan lebih cerah. Teh jenis ini umumnya mengandung anti oksidan yang lebih banyak.



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. Kamu dapat

mencampur kedua jenis ini untuk mendapatkan dua keunggulan dari tiap jenisnya. Berdasarkan besaran partikelnya grading pada jenis orthodox dinamai (dari partikel besar ke halus) yang banyak dipakai oleh industri skala besar: BOP – BOPF – PF – DUST. Sedangkan grading pada jenis CTC dinamai: BP1 – PF1 – DUST1. Semakin halus partikelnya harganya cenderung lebih murah karena kualitas seduhan juga akan menurun, namun untuk grade tertentu karena permintaan yang tinggi meskipun partikelnya halus, bisa saja harganya lebih mahal dari yang ukuran partikel lebih besar. Di luar dari yang disebutkan di atas ada beberapa grade lagi namun jarang dipergunakan di Indonesia.

Jika kamu tertarik mendalami hal ini dapat mempelajari lebih lanjut dengan mengikuti kelas pelatihan Dewan Teh Indonesia.

02

MENGENALI KEBUTUHAN PELANGGAN

Jika kamu memiliki usaha café teh atau tea room, kamu akan didatangi oleh berbagai jenis Pelanggan yang ingin minum teh di cafemu. Namun secara garis besar kita dapat membuat kelompok pelanggan berdasarkan persepsi mereka terhadap peran minuman teh bagi mereka:

1. IT BRINGS ME BACK
2. CELEBRATES THE HERITAGE
3. THE NATURE WONDERS
4. THE PLEASURE OF ADVENTURE

1. IT BRINGS ME BACK (IBMB)

Adalah orang-orang yang hidupnya minimalis. Mereka suka segala sesuatu rapih, semua ada waktunya dan pada tempatnya. Kepemilikan termasuk makanan dan minuman semuanya fungsional.

Peran minum teh pada kehidupan mereka adalah membuat mereka lebih produktif dan efisien. Konsumen ini menghargai teh yang bermutu dan

bersedia membayar lebih mahal asal jelas manfaatnya.

2. CELEBRATES THE HERITAGE (CH)

Mereka menghidupkan tradisi dan peradaban masa lalu. Mereka menyukai hal-hal yang ada nilai tradisinya seperti benda antik dan eksotik. Peran minum teh pada kehidupan mereka adalah membuat mereka merasa menghargai warisan peradaban dan kebaikan dari generasi sebelumnya. Mereka akan bersedia memberikan waktu dan uang untuk sekadar menikmati teh yang disimpan lama atau mengunjungi kebun-kebun teh yang masih ada nilai sejarahnya.

3. THE NATURE WONDERS (NW)

Kelompok ini sangat peduli pada kesehatan dan percaya bahwa alam harus dijaga karena alamlah penyedia solusi kesehatan, kesejahteraan dan keberlangsungan umat manusia.

Peran minum teh pada kehidupan mereka adalah membuat mereka merasa sebagai orang yang bertanggung jawab baik terhadap diri mereka sendiri (self love) maupun terhadap alam dan masa depan. Teh mereka harus alami, jika ada jenis teh organik mereka ini yang akan duluan memesannya.

4. THE PLEASURE OF ADVENTURE (PA)

Di produk apapun tipe konsumen ini selalu ada. Prinsip hidup mereka adalah menikmati kehidupan. Dunia ini memberikan tantangan untuk dieksplorasi dengan eksperimen-eksperimen yang menyenangkan. Tak pernah susah atau sedih. Tampil selalu menyemarakkan suasana.

Peran minuma teh dalam kehidupan mereka adalah membangkitkan energi dan keingintahuan akan sesuatu yang baru.

Merupakan orang pertama yang mencoba suatu inovasi baru merupakan kebanggaan tersendiri. Mereka tidak akan mempertanyakan asal atau jenis bahan baku teh, yang penting enak di lidah dan memberikan sensasi eksotik yang baru pada saat meminumnya.



Teh yang cocok bagi masing-masing segmen konsumen dapat dilihat pada bagan berikut ini:



	Pagi	Siang - Sore	Jelang Malam
1. IBMB	Set the clarity Green Tea Green Jasmine	Renergize 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

03

FLAVOUR & FLAVOURING

Menurut KBBI padanan kata flavour dalam bahasa Indonesia adalah perisa yang artinya harum dan sedap, sedangkan kata *flavouring* (mengimbuhkan sedikit bahan tambahan) belum ada padanan istilahnya, sehingga untuk ketepatan konteks edukasi buku ini kita masih memakai istilah serapan dari bahasa Inggris ini.

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.

Istilah *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

Mengapa harus menggunakan Perisa (Flavour)?

Setiap jenis perisa memiliki keunggulan dan kelemahan. Berikut beberapa diantaranya:

Bahan Alami Segar

Bahan alami yang dipakai adalah yang masih segar, belum menunjukkan tanda-tanda teroksidasi.

Keunggulan: rasa paling murni, zat aktif anti oksidan masih tinggi

Kelemahan: tidak selalu tersedia di pasar, repot mempersiapkannya, kehabisan persediaan, cepat membusuk.



Pasangan teh yang sesuai: Teh berkualitas terbaik.

Tipe Konsumen: IBMB, CH, NW

Bahan Alami Kering

Jenis ini diperoleh dengan mengeringkan bahan alami. Pengeringan yang baik menggunakan suhu rendah sehingga tidak merusak anti oksidannya dan mempertahankan aroma dan rasanya.

Keunggulan: rasa masih murni, zat aktif anti oksidan masih cukup tinggi

Kelemahan: masa simpan pendek, mahal harganya

Pasangan teh yang sesuai: Teh berkualitas terbaik

Tipe Konsumen: Semua

Perisa Alami Food Grade

Jenis ini diambil dari mengekstraksi bagian tumbuhan (daun, bunga, buah, biji)

Keunggulan: rasa mendekati identik dengan karakter perisa bahan alami, bisa membuat rasa yang relatif konsisten, masa simpan relatif lebih lama dari bahan alami, dapat menghasilkan kombinasi flavour yang unik.

Kelemahan: membutuhkan bahan alami yang sangat banyak, tidak banyak tersedia, kehilangan zat-zat tertentu karena proses ekstraksi, sangat mahal harganya, beberapa jenis aroma cepat memudar aromanya, memerlukan perhitungan dosis yang cermat dan tepat.

Pasangan teh yang sesuai: Teh premium berkualitas tinggi

Tipe Konsumen: NW

Perisa Identik-Alami

Jenis ini sebenarnya tergolong perisa buatan (artificial), namun dibuat sedemikian rupa sehingga mirip dengan perisa alami.

Keunggulan: harga relatif lebih terjangkau dari perisa alami, tersedia banyak, masa simpan lebih lama dari minyak esensial alami, bisa dikombinasi dengan beberapa perisa lainnya sehingga menimbulkan *flavour* yang unik. Dalam takaran yang tepat dapat memberikan

experience (pengalaman) yang enak dan menyehatkan.

Kelemahan: seringkali aroma terlalu tajam, dosis yang tidak tepat dapat menimbulkan gangguan pernafasan dan pencernaan dan reaksi alergi.
Pasangan teh yang sesuai: Teh berkualitas baik

Tipe konsumen: NW, PA

Perisa Artifisial

Jenis ini dibuat dari beberapa senyawa kimiawi sehingga meniru struktur molekul perisa alami.

Keunggulan: relatif lebih murah harganya dari jenis perisa lainnya, masa simpan lebih lama dari minyak esensial alami, bisa dikombinasi dengan beberapa perisa lainnya sehingga menimbulkan *flavour* yang unik.

Kelemahan: tidak dapat menyerupai semua komponen pembentuk rasa pada perisa alami. Hanya yang dominan saja. Seringkali aroma terlalu tajam, dan aroma tidak bertahan lama.
Pasangan teh yang sesuai: Teh berkualitas sedang

Tipe konsumen: Pleasure Adventure

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.

Selain dua syarat mutlak di atas, sangat penting bagi keamanan kesehatan konsumen yang meminum, perisa digunakan sebagai bahan imbuhan teh oleh orang yang telah mengikuti pendidikan khusus di bidang Tea Flavouring yang diselenggarakan oleh lembaga yang memiliki keahlian di bidang teh.

04

TEA FLAVOURING PROCESS

Meminum teh yang baik dan benar - baik itu merupakan teh murni tanpa campuran bahan lain, atau teh racikan herbal dan rempah, ataupun teh berperisa, dapat menciptakan perasaan menyenangkan, menghilangkan kesusahan hati, membuat pikiran jadi fokus bahkan timbul ide inovatif, mengurangi rasa penat.

Khususnya teh berperisa ada syarat lain yang harus dipenuhi agar fungsi meminum teh seperti di atas dapat terwujud, yaitu: harus "enak" dari aspek kombinasi rasa, aroma dan pengalaman yang menyenangkan, dan yang tak kalah pentingnya adalah harus memenuhi syarat *food safety* atau keamanan pangan yakni aman dari aspek kesehatan konsumen. Untuk membuat teh berperisa yang demikian maka kita perlu memperhatikan dengan seksama bahan, alat dan proses membuatnya.

Empat prinsip dasar dalam tea flavouring:

1. The right tea
2. Precise dose
3. Right process

4. Trial makes perfect

Memilih jenis teh

Mengenal karakter bahan baku teh sangat penting karena setiap jenis teh bereaksi berbeda terhadap bahan perisa.

- Leafy vs Broken tea
- Green tea vs Black tea
- Black Tea: Orthodox vs CTC vs Blend of Orthodox and CTC
- Garden or Regional Blend of Tea

Menentukan Takaran Larutan Teh Per Sajian

Untuk setiap jenis teh ditentukan dulu berapa gram per sajian teh. Ada café menggunakan teko (teapot) dengan berbagai ragam ukuran, ada juga yang menggunakan cangkir teh atau mug. Untuk keseragaman penghitungan kita dalam buku ini kita tentukan bahwa 1 sajian adalah 1 cangkir dengan volume 150 ml air.



Teh hitam leafy (kiri) dan broken (kanan)

Berikut adalah panduan umum takaran teh kering untuk 150 ml air seduhan:

Jenis Teh		Berat Teh (g)	Suhu Seduh (°C)	Durasi Seduhan (menit)
Green Tea	Leafy – Specialty grade	1,00	80 – 85	1
	Broken – medium grade	1,50	80 – 85	2
Black Tea	Leafy – Specialty grade	1,20	90 – 95	2
	Broken Orth – PS, BOP, BOPF	1,50	90	3
	Broken CTC – BP1, PF1	1,25	85	2

Menentukan komposisi dan dosis perisa

Penentuan komposisi perisa – berat teh kering – jumlah air seduhan menjadi sangat krusial. Terlalu banyak perisa dapat menimbulkan efek pusing dan nausea (perasaan ingin muntah), terlalu sedikit tidak akan terasa manfaatnya.

Berikut yang harus diperhatikan ketika menentukan komposisi dan dosis perisa:

1. Perhatikan rekomendasi pemakaian dari flavour house. Jika tertulis 0,1% per larutan artinya setiap 100ml teh hanya membutuhkan 0,1ml perisa. Maka 150 ml larutan air teh membutuhkan 0,15 ml perisa.

Jika sajian menggunakan teko ukuran 300 ml, teh yang dipakai 2X takaran 150 ml. Teh kering yang dibutuhkan digandakan sesuai berat yang dipakai pada 150 ml teh. Maka perisa yang dibutuhkan: $0,15 \text{ ml} \times 2 = 0,30 \text{ ml}$.

Karena perisa yang dibutuhkan sangat sedikit maka untuk menimbang perisa harus dipakai alat timbang digital yang bisa mengakomodir minimal 3 angka di belakang tanda koma. Dapat juga menggunakan pipet khusus (serological pipette) yang skala maksimal 2 ml.

2. Setelah mendapatkan takaran teh kering dan takaran perisa, kita bisa mempersiapkan batch produksi, misalnya untuk 50 cangkir atau 100 cangkir.
3. Mulailah selalu dengan takaran (dosis) yang paling rendah, lalu tambahkan jika masih belum terasa. Ingat, bahwa teh dan perisa membutuhkan waktu untuk menyatu. Tunggu hingga 3 – 4 hari untuk memastikan apakah takaran telah sesuai dengan yang diinginkan dengan cara menyeduh teh dan mencicipi hasilnya.

Pergunakan tabel panduan berikut dalam menentukan takaran yang tepat:

	Volume Sajian (ml)	Berat Teh Kering (g)	Dosis Rekomendasi Perisa/100ml seduhan teh ^{*)} (ml)	Batch Produksi ^{**)}	Jumlah Perisa yang dipakai
Cangkir	150	1,50	0,1	30 cangkir = 45 g	3 ml
Teko/ Plunger	300	3,00	0,2	30 teko = 90 g	6 ml

*) Pada tabel ini dosis rekomendasi dari flavour house adalah 0,1% (0,1 ml untuk setiap 100 ml seduhan teh). Sesuaikan perhitungan jika dosis rekomendasi berbeda.

***) Berat Teh kering yang akan diberi perisa

Mempersiapkan alat

Alat yang dibutuhkan bergantung metode yang kamu pilih. Alat yang akan dirinci pada buku ini adalah untuk metode *spray dry inclusions* atau *manual blend inclusion* menggunakan jenis perisa natural identical atau perisa artifisial. Pada metode ini perisa diinklusikan (dicampurkan sehigga melekat pada struktur daun teh) pada daun kering dalam suhu ruang.

Jenis alat yang dibutuhkan

1. Timbangan digital
2. Wadah penimbang teh
3. Wadah pencampur

- Wadah pencampur (blending container) harus cukup memberikan ruang untuk semua partikel teh dan permukaannya berbaur dengan perisa. Wadah yang terlalu sempit tidak dapat menghasilkan kerataan hasil campuran yang sempurna.
- Terbuat dari bahan gelas atau stainless food-grade karena kedua jenis bahan ini tidak menyerap cairan perisa dan cukup licin sehingga mencegah daun teh atau perisa menempel di dinding wadah.
- Bentuk terbaik adalah berupa mangkuk yang cukup dalam sehingga memudahkan proses manual blending. Gunakan wadah datar seperti loyang yang cukup dalam jika kamu ingin menggunakan metode *dry spray*. Dinding loyang yang tinggi membantu butiran-butiran perisa jatuh hanya pada daun teh.
- Teh tipe leafy harus diaduk secara perlahan agar tidak hancur saat blending, atau gunakan metode *dry spray*.

4. Pengaduk (whisk) stainless
5. Pipet serologis
6. Spray bottle: ukuran 2 ml – 10 ml
7. Sarung tangan

8. Hair Cap (penutup rambut)
9. Apron
10. Nampan/loyang stainless atau aluminium
11. Toples penyimpanan

Alat membuat takaran sajian teh

1. Timbangan digital
2. Wadah penimbang teh
3. Scoop
4. Gelas ukur
5. Ketel pemanas air
6. Saringan/filter teh
7. Cangkir atau teko saji yang akan dipakai sebagai alat saji

Menata alat dan bahan

Sebelum memulai proses flavouring, siapkan semua bahan dan alat termasuk diri kita. Perhatikan hal-hal berikut:

- Cuci tangan dengan sabun hingga bersih. Keringkan memakai tisu bersih (bukan pakai lap)
- Pakai sarung tangan dan penutup rambut sebelum memulai.
- Teh untuk telah ditimbang dan disiapkan dalam wadah penimbang
- Mixing bowl sudah dibersihkan, letakkan di tengah nampan

- Pipet telah dibersihkan, diletakkan pada nampan di sebelah botol perisa

Mencampur flavour (Blending)

- Ambil perisa menggunakan pipet sesuai dengan takaran yang akan dipakai
- Pindahkan kedalam botol penyemprot (spray bottle).
- Masukkan teh ke wadah/mangkuk pencampur
- Mengaplikasikan perisa ada 2 cara:
 - o Cara 1: Aplikasi langsung pada daun teh. Semprotkan perisa ke permukaan teh sedikit lalu balik teh agak bagian yang lebih dalam muncul ke atas lalu semprotkan lagi perisa. Demikian seterusnya sehingga seluruh daun teh terpapar pada perisa. Aduk dengan alat pengaduk (whisk) perlahan-lahan sehingga daun teh dipastikan mendapatkan perisa.
 - o Cara 2: Aplikasi ke dinding wadah pencampur. Cairan perisa disemprotkan ke permukaan wadah pencampur sebelum teh dimasukkan. Bagian permukaan yang akan dipakai hanya ½ dari tinggi wadah. Pastikan permukaan dasar (bagian

bawah) wadah dan dinding telah dibasahi oleh cairan perisa. Perlahan-lahan masukkan sebagian teh lalu aduk dengan alat pengaduk (whisk), setelah daun teh rata dan mulai terlihat basah, tambahkan bagian lainnya dari teh lalu aduk hingga merata. Daun teh tidak ada lagi yang masih kering dan dinding wadah sudah bersih dari cairan perisa.

Menyimpan produk akhir

Setelah selesai proses blending, masukkan teh ke dalam toples penyimpanan. Gunakan toples dari bahan gelas dan pastikan tutupnya rapat. Simpan di tempat yang tidak terkena sinar matahari dan tidak panas. Teh dan perisa membutuhkan waktu untuk sampai pada tingkat kematangan sempurna menyatu. Simpan minimal 3 hari sebelum dipergunakan. Setiap hari periksa apakah ada mikroba yang tumbuh. Teh yang ditumbuhi mikroba seperti kapang tidak boleh dikonsumsi.

05

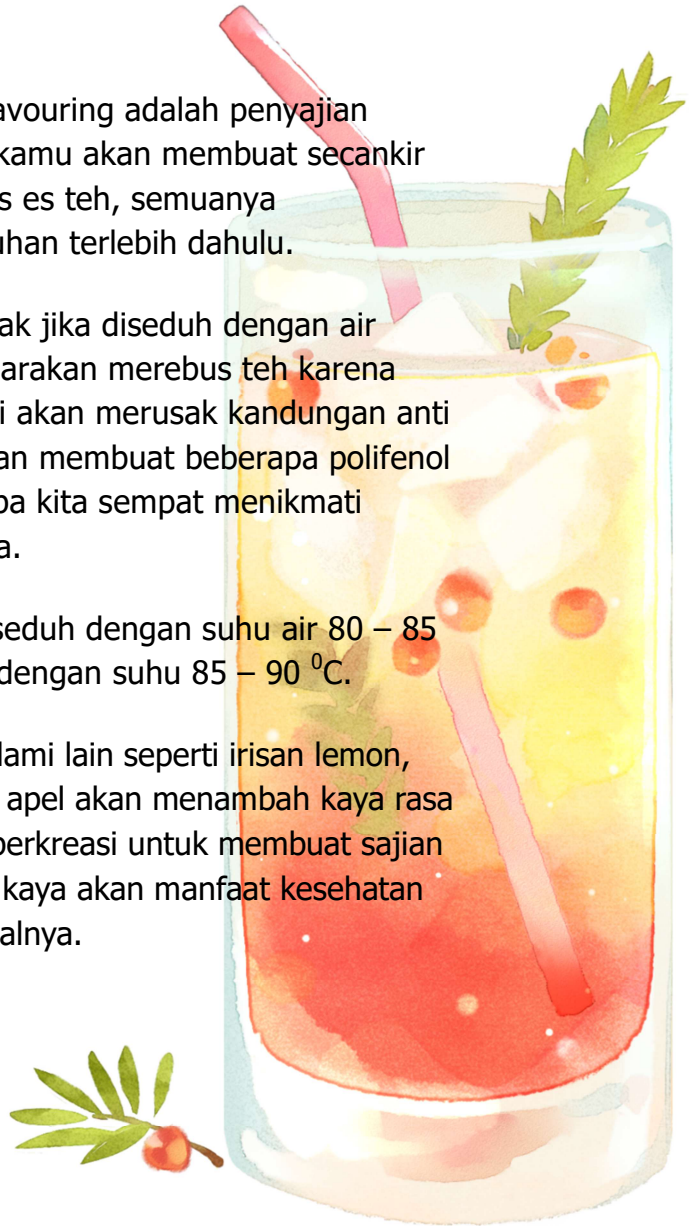
MENYEDUH TEH BERPERISA

Proses akhir dari tea flavouring adalah penyajian produk akhir. Apakah kamu akan membuat secangkir teh hangat atau segelas es teh, semuanya membutuhkan penyeduhan terlebih dahulu.

Teh berperisa akan rusak jika diseduh dengan air terlalu panas. Tidak disarankan merebus teh karena suhu yang terlalu tinggi akan merusak kandungan antioksidan 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 °C. Teh hitam diseduh dengan suhu 85 – 90 °C.

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]

