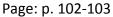


## Asian Productivity Organization "The APO in the News"

Name of publication: Trubus (March 2015, Indonesia)





102 Trubus 544 - Maret 2015/XLVI



Productivity Organization pada pertengahan September 2014.

Menurut periset teh di Pusat Penelitian Teh dan Kina, Gambung, Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat, Dadan Rohdiana ST MP, upaya diversifikasi produk teh seperti yang dilakukan Maeda Fusao merupakan suatu keharusan. Master Ilmu dan Teknologi Pangan alumnus Universitas Gadjah Mada itu mengatakan diversifikasi produk memberi nilai tambah dan memperluas pasar.

Pengamatan Dadan di tanahair keuntungan terbesar bisnis teh ada di hilir, yaitu ketika industri teh melakukan diversifikasi produk. Teh tidak hanya dijual dalam bentuk curah, tapi sudah mengarah pada turunan produk teh itu sendiri. Produk diversifikasi teh, terutama minuman teh dalam kemasan mengalami peningkatan signifikan. "Setidaknya setiap periode tertentu selalu lahir produk baru minuman teh dalam kemasan," tutur periset yang aktif menulis itu dalam surat elektroniknya kepada wartawan Trubus, **Bondan Setyawan**.



Kedai teh Laresolo, kini gerai khusus teh bermunculan di berbagai mal dan pertokoan

Diversifikasi produk juga memperluas pasar. Kaum muda yang awalnya tidak begitu akrab dengan teh, kini mulai menggandrungi teh sebagai minuman favorit, misal dalam bentuk minuman dalam kemasan atau menu ketika hangout. Pantas jika kedai-kedai penjaja teh mulai bermunculan. Sebut saja gerai Laresolo di Kota Bogor, Jawa Barat, yang menyediakan aneka olahan minuman teh.

Misal mango delight, percampuran citarasa teh hijau dengan buah mangga dan lemon; apple cinnamon, paduan teh hitam dengan apel, stroberi, dan kayu manis; serta citarasa teh dengan cammomile dan peppermint Pengunjung gerai bisa menikmati beragam olahan teh sambil dudukduduk santai melepas lelah di gerai yang nyaman. Bahkan kini di beberapa mal modern juga hadir gerai penyedia teh dari mancanegara. "Sekarang ini di Indonesia teh kian digemani," tutur pencinta teh di Jakarta, Dr Boedi Mranata yang mengoleksi teh dari berbagai negara.

Padu-padan teh dengan jahe, stroberi, dan aneka bahan alam lain itu memperkaya citarasa minuman Camellia sinensis itu. Di sisi lain, kombinasi itu berpotensi menjadikan produk teh lebih berkhasiat. Dadar menuturkan teh bersifat antioksidan. Aktivitas antioksidan jahe, stroberi, dan bahan alam lain sudah teruji kesahihannya. Ketika bahan-bahan itu dikombinasikan dengan tepat. berpotensi menghasilkan sinergi khasiat.

Namun, dibanding negara produsen teh lain seperti Jepang dan Tiongkok, Indonesia masih tertinggal jauh dalam hal diversifikasi produk hilir. "Meski produk-produk pangan sudah mulai menambahkan teh sebagai salah satu komponennya, tapi produk hilir utama teh Indonesia masih belum beranjak jauh dari teh celup, teh beraroma, dan minuman teh dalam kemasan," kata Dadan, kandidat doktor Farmasi Bahan Alam dari Institut Teknologi Bandung, itu.

Bandingkan dengan Jepang yang sudah sangat serius menembangkan produk olahan tehnya. Menurut Dadan, itu berkaitan erat dengan budaya minum teh di Jepang yang demikian kental. Dalam kegiatan International Conference on Tea Culture and Science di Shizouka pada 2004 dari 2007 periset kelahiran Subarig, 23 April 1973 itu sudah melihat keseriusan Jepang mengolah teh.

Mulai dari produk pangan seperti mi, kue, cokelat, permen, produk farmasi seperti ekstrak teh, tablet untuk kesehatan, bahkan produk nonpangan seperti sabun, sampo, pasta gigi, dan komponen bioaktif pada pakaian dalam. Harap mafhum teh memiliki kemampuan sebagai antibakteri.

Negara produsen lain seperti India, Pakistan, dan Tanzania bahkan memfortifikasi teh khususnya dengan vitamin A. Fortifikasi merupakan proses penambahan satu atau lebih zat gizi ke dalam bahan pangan. Tujuannya untuk meningkatkan tingkat konsumsi zat gizi yang ditambahkan, juga meningkatkan khasiat.

"Di lain pihak teh merupakan minuman yang paling banyak dikonsumsi di ketiga negara itu," papar Dadan. Oleh karena itu mereka lalu menggabungkan dua kondisi itu dengan cara memfortifiksi teh dengan vitamin A.

Sebuah riset yang tercantum dalam jurnal internasional Sains Malaysiana mengungkap fortifikasi selenium pada teh dengan cara menambahkan unsur itu pada pupuk. Selenium berfungsi sebagai antioksidan. Dengan penambahan melalui pupuk, selenium juga hadir di produk akhir teh, yakni daunnya dan berperan meningkatkan kadar antioksidan teh. Jadi, mari kita nikmati minum dan makan teh. (Evy Syarlefa)



Fusao Maeda, pemilik gerai



Gerai Kinzaburo menjadi salah satu obyek wisata dan pusat oleh-oleh khas Shizuoka



Olahan lain teh jepang



Aneka teh di kedai teh Laresolo, Kota Bogor