



Asian Productivity Organization “The APO in the News”

Name of publication: Trubus (March 2015, Indonesia)
Page: p. 102-103

*e*ksplorasi

Mari Nikmati Olahan Teh



Wafel dengan krim teh, salah satu olahan teh di gerai Kinzaburo

Riza Orchondra mengangkat poci berisi cairan teh dan menuang isinya ke dalam gelas. Lalu ia menyedap cairan berwarna cokelat bening dan berseru. “Saya suka teh ini,” tutur wartawan sebuah media cetak nasional di Filipina itu. Riza sejatinya bukan penyuka teh. Perempuan berkacamata itu penggemar kopi. “Tapi gara-gara diolah menjadi berbagai citarasa dan bentuk, saya jadi menyukai teh,” katanya.

Riza mencicipi teh yang dipadukan dengan lemon itu di kedai khusus teh Kinzaburo milik Fusao Maeda di Prefektur Shizuoka, Jepang. Pemilik kedai itu mengolah beragam teh menjadi aneka minuman dan panganan. Selain teh kombinasi dengan lemon, ada juga paduan dengan stroberi, jahe, dan susu.

Bila ingin menyeduh teh aneka rasa itu di rumah, pengunjung bisa membeli teh kombinasi dalam kemasan cantik yang juga cocok untuk souvenir. Pria ramah itu juga mengolah teh menjadi beragam kue seperti wafel dengan krim teh hijau, permen, kue kering, pie, cake gulung, puding, bahkan eskrim.

Pantas bila gerai Kinzaburo selalu ramai pengunjung. Selain membeli untuk dibawa pulang, para pengunjung bisa menikmati beragam olahan teh di lantai atas toko yang dibuat sebagai area makan. Pengunjung bisa duduk di bangku-bangku kecil atau lesehan di atas tatami. Beragam olahan teh di kedai Kinzaburo juga menjadi oleh-oleh khas Shizuoka, sentra teh terbesar di Jepang.

Jurnalis televisi nasional di Kamboja, Rann Reuy, memborong kue, permen, teh dalam kemasan untuk buah tangan ke kampung halaman. Reuy, Olchondra, dan **Trubus** termasuk 17 wartawan dari 13 negara di Asia yang hadir dalam kunjungan ke Shizuoka yang diselenggarakan oleh Asian

Agulhamuro AR



Kombinasi teh dengan bahan alami seperti jahe, apel, stroberi, dan lemon meningkatkan citarasa dan khasiat



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 camomile dan peppermint. Pengunjung gerai bisa menikmati beragam olahan teh sambil duduk-duduk 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 digemari," 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 bentuk 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 Shizuoka pada 2004 dari 2007 periset kelahiran Subang, 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 maafmuh 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 memfortifikasi teh dengan vitamin A.

Sebuah riset yang tercantum dalam jurnal internasional Sains Malaysia 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 Syariefa)**



Fusao Maeda, pemilik gerai Kinzaburo



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