

ABSTRAK

Teh (*Camellia sinensis* L.O.K) yang dikenal di Indonesia sebagai minuman, mengandung banyak senyawa kimia antara lain kafein, tanin, minyak atsiri, teobromin, teofilin. Kegunaan teh bagi tubuh manusia sangat banyak terutama tanin salah satu kandungan dari teh yaitu sebagai antidiare, antidotum pada keracunan logam berat dan alkaloid, sebagai astringen, pada penelitian terbaru digunakan sebagai bahan dasar pasta gigi dan anti kanker.

Berdasarkan pengolahannya teh dibedakan menjadi teh hitam (*Black tea / Fermented tea*), teh hijau (*Green tea / Unfermented tea*) dan teh oolong (*Oolong tea / Semifermented tea*).

Pada waktu daun teh diolah menjadi teh hitam dan teh hijau dapat mengalami perubahan tanin. Pada proses fermentasi akan terjadi proses oksidasi senyawa polifenol (tanin) dengan bantuan enzim polifenol oksidase. Oleh karena itu ingin diketahui pengaruh perbedaan cara pengolahan teh hitam dan teh hijau terhadap kadar tanin dari empat merek teh yang beredar di daerah Tenggilis Mejoyo Surabaya yang ditetapkan secara permanganometri.

Hasil penetapan kadar tanin teh hitam dan teh hijau untuk merek A ($11,79 \pm 0,14$; $21,30 \pm 0,15$) %, merek B ($13,05 \pm 0,15$; $23,22 \pm 0,27$)%, merek C ($10,97 \pm 0,02$; $20,80 \pm 0,22$)%, dan merek D ($12,56 \pm 0,32$; $22,23 \pm 0,41$)%. Selanjutnya data tersebut dianalisis statistik menggunakan analisis rancangan dua kelompok pasangan sepadan (*Paired t test*) dengan derajat kepercayaan $\alpha = 0,01$. Hasil perhitungan statistik didapat harga t hitung ($69,964$) > t tabel ($5,841$) artinya terdapat perbedaan bermakna kadar tanin dalam teh hitam dan teh hijau.

Berdasarkan analisis tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa perbedaan cara pengolahan teh menjadi teh hitam dan teh hijau berpengaruh terhadap kadar taninnya, terlihat dari kadar tanin dalam teh hitam dan teh hijau yang berbeda secara bermakna.