

BUKU PANDUAN SINGKAT PEMBUATAN TEH HERBAL RAMBUT JAGUNG

**Vritta Amroini Wahyudi
M. Zul Mazwan
Hanif Alamudin Manshur**



Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang

BUKU PANDUAN SINGKAT PEMBUATAN TEH HERBAL RAMBUT JAGUNG

Hak Cipta © Vritta Amroini Wahyudi, M. Zul Mazwan, Hanif
Alamudin Manshur, 2021

Hak Terbit pada UMM Press

Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang

Jl. Raya Tlogomas No. 246 Malang 65144

Telepon: 0812 1612 6067, (0341) 464318 Psw. 140

Fax. (0341) 460435

E-mail: ummpress@gmail.com

<http://ummpress.umm.ac.id>

Anggota APPTI (Afiliasi Penerbit Perguruan Tinggi Indonesia)

Anggota IKAPI (Ikatan Penerbit Indonesia)

Cetakan Pertama, September 2021

vi; 10 hlm.; 10 x 14,5 cm

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apapun, termasuk fotokopi, tanpa izin tertulis dari penerbit. Pengutipan harap menyebutkan sumbernya.

**Sanksi Pelanggaran Pasal 113
Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014
tentang Hak Cipta**

- (1) Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000 (seratus juta rupiah).
- (2) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (3) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- (4) Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

PRAKATA

Teh herbal rambut jagung pada dasarnya adalah minuman seduh yang dapat dibuat dengan teknologi yang relatif sederhana. Titik kritis pada pembuatannya adalah suhu, lama, dan alat yang digunakan pada proses pengeringan. Buku panduan singkat ini bisa digunakan masyarakat yang ingin mengangkat limbah rambut jagung sebagai produk unggulan daerahnya. Teknologi yang relatif sederhana namun dengan hasil produk yang bermanfaat bagi kesehatan dan juga prospek di ekonomi menjaid peluang yang baik untuk dikembangkan. Buku ini bagian dari Program Pengabdian Eksternal Kemitraan Masyarakat Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia tahun 2021.

Tim Penulis

DAFTAR ISI

Prakata ~ iv

Daftar Isi ~ v

Definisi Teh ~ 1

Teh Herbal Rambut Jagung ~ 1

Proses Pembuatan Teh Herbal Rambut Jagung ~ 2

Daftar Pustaka ~ 7

Biodata Penulis ~ 9

DEFINISI TEH

Teh merupakan minuman seduh yang berbahan dasar daun, pucuk daun, ataupun tangkai daun yang dikeringkan dari *Camellia sinensis* (tanaman teh). Teh dari *Camellia sinensis* terbagi menjadi beberapa jenis yaitu, teh hitam, teh oolong, teh hijau, dan teh putih. Seiring berjalannya waktu, masyarakat mengkonsumsi minuman seduh bukan hanya berasal dari *Camellia sinensis* saja, akan tetapi juga menggunakan bahan dari buah, rempah-rempah, ataupun bagian tanaman lain seperti teh rosela, teh daun jati, bunga krisan, bunga melati, dan lain sebagainya. Secara istilah, sesungguhnya penggunaan nama “teh” dari bahan selain *Camellia sinensis* kurang tepat digunakan. Akan tetapi, masyarakat terlanjur familiar dengan penggunaan istilah tersebut. Sebagai pembeda, “teh” yang berbahan dasar selain *Camellia sinensis* disebut sebagai “teh herbal”.

TEH HERBAL RAMBUT JAGUNG

Teh herbal rambut jagung (*corn silk tea*) merupakan minuman seduh yang berasal dari limbah rambut jagung. Rambut jagung dikonsumsi sebagai teh herbal karena mengandung beberapa senyawa seperti fenol, flavonoid, tanin, alkaloid,

terpenoid, saponin, dan glikosidan. Adanya senyawa tersebut menyebabkan teh herbal rambut jagung memiliki aktivitas antioksidan. Mengonsumsi teh herbal antioksidan rambut jagung, berpotensi dapat menurunkan penyakit degeneratif seperti kardiovaskular, kanker, aterosklerosis, osteoporosis, dan lain-lain. Penyakit degeneratif merupakan penyakit tidak menular yang berlangsung kronis. Kontributor utama terjadinya penyakit kronis adalah pola hidup yang tidak sehat seperti kebiasaan merokok, minum alkohol, pola makan dan obesitas, aktivitas fisik yang kurang, stres, dan pencemaran lingkungan.

PROSES PEMBUATAN TEH HERBAL RAMBUT JAGUNG

Teh herbal rambut jagung bisa dibuat melalui beberapa tahap yaitu, penyortiran, pencucian, penirisan, pengeringan, penggilingan, dan pengemasan.

1. Penyortiran

Penyortiran merupakan proses pemilihan bahan yang digunakan. Rambut jagung yang digunakan bisa merupakan limbah sisa penggunaan jagung itu sendiri.



2. Pencucian

Limbah rambut jagung yang telah diperoleh, lanjut ke proses pencucian untuk menghilangkan kotoran yang menempel.

3. Penirisan

Setelah pencucian, rambut jagung yang telah bersih kemudian ditiriskan dan dikeringkan terlebih dahulu di bawah sinar matahari selama 2-3 hari untuk menghilangkan sisa air dari proses pencucian. Rambut jagung ditata secara merata (tidak terlalu menumpuk) di permukaan yang besar agar sinar matahari dapat merata.

4. Pengeringan

Proses pengeringan sesungguhnya merupakan titik kritis dari pembuatan teh herbal rambut jagung. Hasil penelitian menunjukkan penggunaan suhu 65° selama 5 jam menggunakan pengering kabinet.

Beberapa literatur menyebutkan bahwa pada proses pengeringan sesungguhnya terjadi reaksi fermentasi enzimatik. Penggunaan suhu, lama pengeringan, dan alat yang digunakan mempengaruhi aktivitas antioksidan dari rambut jagung. Selama pengeringan, kadar air pada rambut jagung juga berkurang. Kadar air pada teh sesuai SNI (1995) sebesar 12%.



Sampel Ditaruh di Loyang



Proses Pengeringan dengan Kabinet

5. Penggilingan

Rambut jagung yang telah dikeringkan kemudian digiling untuk mendapatkan wujud dan ukuran yang kecil. Penggilingan bertujuan untuk memperkecil ukuran rambut jagung dan juga memperluas permukaan rambut jagung itu sendiri. Permukaan yang lebih luas akan meningkatkan interaksi antara teh rambut jagung pada proses penyeduhan sehingga diharapkan senyawa yang terdapat di dalamnya bisa larut sempurna pada air.



Proses Penggilingan

6. Pengemasan

Rambut jagung yang telah digiling kemudian dikemas dalam bentuk teh celup. Satu kantong, diisi 2 g teh rambut jagung. Rambut jagung diisi ke dalam kantong, benang ditempelkan di bagian atas kantong dengan bantuan alat press. Kantong teh dimasukkan

ke dalam kantong kemudian dipress plastik. Kantong teh bisa dibungkus dengan aluminium foil terlebih dahulu untuk kemasan yang lebih baik dan aman.



Proses Pengemasan



Produk Teh Herbal Rambut Jagung

DAFTAR PUSTAKA

- De Luca C. 2012. Coenzyme Q (10), vitamin E, selenium, and methionine in the treatment of chronic recurrent viral mucocutaneous infections. *Nutrition* (Burbank, Los Angeles County, Calif.), 2012. 28(5): p. 509-514.
- Kashiouris M G, L'heureux M, Cable C A, Fisher B J, Leichtle S W, Fowler AA. 2020. The emerging role of vitamin C as a treatment for sepsis. *Nutrients*, 12(2) : 1–16.
- Nawaz H, Muzaffar S, Aslam M, Ahmad S. 2018. Phytochemical Composition : Antioxidant Potential and Biological Activities of Corn. *In book: Corn - Production and Human Health in Changing Climate* (pp.49-68). Publisher: Intech Open. DOI: 10.5772/intechopen.79648.
- Rosa S G F & Santos WC. Clinical trials on drug repositioning for COVID-19 treatment. 2020. *Rev Panam Salud Publica*, p44:e40. DOI: 10.26633/RPSP.2020.40.
- Sholihah, M.A., Nurhanan, A. R. Wan Rosli, W. I. 2012. Phytochemicals screening and total phenolic content of Malaysian Zea mays hair extracts. *International Food Research Journal*. 19(4): 1533-1538.

Siyuan, Sheng, Tong, Li, Liu RH. 2018. Corn phytochemicals and their health benefits. *Food Science and Human Wellness*. 7 (3) : 185-195. DOI: 10.1016/j.fshw.2018.09.003

BIODATA PENULIS



Vritta Amroini Wahyudi, S.Si, M.Si – dosen prodi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian-Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang. Pada saat ini sedang meneliti dan mengkaji pengolahan limbah

pada proses eksplorasi bahan alam sebagai sumber aktivitas dan juga sumber gizi pangan yang sehat, aman, dan halal. Studi terkait seperti nutrasetikal juga menjadi kerangka penelitiannya. Beberapa karya seperti jurnal ilmiah, HKI, dan media massa terkait telah terpublikasi.



M. Zul Mazwan, S.P, M.Sc – dosen prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian-Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang. Penelitian dan pengabdian terkait bidang ekonomi pertanian. Aplikasi

keilmuan untuk mendampingi masyarakat dari segi studi analisis kelayakan usaha sektor pertanian, analisis resiko, regenerasi petani, ketertarikan konsumen, *green marketing* dan beberapa faktor lain

yang mempengaruhi usaha di bidang pertanian. Beberapa karya seperti jurnal ilmiah, HKI, dan media massa terkait telah terpublikasi.



Hanif Alamudin Manshur, S.Gz, M.Si – dosen prodi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian-Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang. Pada saat ini mengaplikasikan ilmu gizi dan kesehatan masyarakat

pada beberapa penelitian terkait indeks glikemik dan diabetes pada produk berbasis karbohidrat. Beberapa karya seperti jurnal ilmiah, HKI, dan media massa terkait telah terpublikasi.