

Teh Bunga Kamboja ala IPB yang Penuh Khasiat

Link : pojokriset

Posted By : NM

Siapa yang tak kenal tanaman kamboja (*Plumeria acuminata*)? Bunga dari tumbuhan asal Amerika ini, kini telah banyak dipakai sebagai bahan baku wewangian sabun dan minyak wangi, kosmetik, industri kerajinan dupa, dan aroma terapi untuk spa. Khasiat yang dimiliki bunga kamboja putih ini pun menarik Abil Dermail dkk, mahasiswa Departemen Agronomi dan Hortikultura Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor (IPB) untuk menjadikannya sebagai bahan dasar pembuatan teh. Dari segi khasiat, bunga kamboja dapat berkhasiat secara langsung maupun tidak langsung. Khasiat secara langsung yaitu tubuh menjadi lebih rileks, menurunkan stres, dan sebagai aroma terapi. Khasiat secara tidak langsung yaitu mampu meredakan demam, menghentikan batuk, melancarkan keluarnya air seni, menghentikan mencret karena disentri, mencegah pingsan karena hawa panas, menyembuhkan sembelit, menghambat perkembangan kuman TBC, radang saluran pernapasan dan hepatitis. Khasiat tersebut tak lain karena bunga kamboja mengandung *fulvoplumierin* yang memperlihatkan daya mencegah pertumbuhan bakteri. Selain itu juga mengandung minyak atsiri antara lain *geraniol*, *farsenol*, *sitronelol*, *fenetilalkohol* dan *linalool*.

Dari segi bahan baku, ketersediaannya pun melimpah. Karena sampai saat ini bunga kamboja putih belum dimanfaatkan secara optimal dan belum dikomersialisasi secara luas. Tanaman kamboja juga mampu berbunga sepanjang tahun, pembiakannya tidak sulit, usia tanaman yang dapat mencapai ratusan tahun, dan dapat beradaptasi di segala iklim. Tidak seperti tanaman bunga melati dan teh yang hanya dapat tumbuh subur di dataran tinggi, pasokan bunga kamboja sebagai bahan baku produksi relatif terjamin. Produksi "Tehbuja" (Teh Bunga Kamboja) pun berjalan, di bawah pendampingan dosen Dr Dwi Rachmina.

Tehbuja merupakan minuman teh kemasan dengan bahan dasar bunga kamboja putih (*Plumeria acuminata*), tanpa pengawet dan pemanis buatan. Dari segi warna dan kekentalan, *Tehbujan* mirip dengan teh biasa walaupun dalam proses pembuatannya tidak melibatkan komponen daun teh seperti pada umumnya. Produk ini dikemas dalam bentuk *cup* berukuran 16 oz dengan rasa *original* dan disajikan dalam kondisi dingin. Agar menarik minat konsumen, maka dicantumkan logo produk *Tehbuja* pada sampung kemasan.

Proses pembuatan *Tehbujan* diawali dengan pengumpulan, yaitu bunga kamboja putih yang telah kering dikumpulkan dan disortir. Bunga yang digunakan hanya yang kering sempurna dan tidak ada tanda terserang jamur. Kedua, penghalusan. Bunga dihaluskan menggunakan blender hingga berukuran halus untuk efisiensi dalam penyeduhan.

Proses selanjutnya adalah penyeduhan dan penyaringan. Bunga diseduh dengan air panas hingga warna larutan menjadi kecoklatan khas warna teh dan disaring. Setelah itu, diberi penambahan gula. Takaran gula untuk larutan teh per liter adalah 270 gram. Seduhan teh kemudian ditampung dalam *water dispenser* berukuran 27 liter. Terakhir adalah penyajian. Teh yang telah dingin, dituang ke dalam *cup* plastik ukuran 16 oz dan dikemas dengan *cup sealer*.

Segmentasi pasar dari produk *Tehbuja* meliputi sivitas akademika IPB, pelajar, dan masyarakat sekitar kampus. Target dari pemasaran produk ini menyentuh masyarakat kelas menengah dan menengah ke atas. Dalam *positioning*, produk *Tehbuja* menjadi minuman favorit baik di dalam dan di sekitar luar kampus IPB.

â€œKami ingin menjadikan *Tehbujan* sebagai salah satu minuman herbal yang berdaya saing tinggi, ragam khasiat, dan manfaat, serta meningkatkan nilai ekonomi bunga kamboja yang berbasis pada sumber daya lokal. Keberlanjutan program kegiatan kewirausahaan ini antara lain mengupayakan mendapatkan sertifikasi BPOM dan halal dari MUI,â€• pungkas Abil. (nm)