

**REVIEW: MEKANISME MENGURANGI RESIKO OBESITAS
MELALUI KONSUMSI MINUMAN CAMELLIA SINENSIS
DAN HERBAL DENGAN MEPERTIMBANGKAN
KEAMANAN PANGAN**

**REVIEW : MECHANISM REDUCE OBESITY RISK FROM
CONSUMING CAMELLIA SINENSIS AND HERBAL DRINK
CONSIDERING FOOD SAFETY**



2022

**REVIEW: MEKANISME MENGURANGI RESIKO OBESITAS
MELALUI KONSUMSI MINUMAN CAMELLIA SINENSIS
DAN HERBAL DENGAN MEPERTIMBANGKAN
KEAMANAN PANGAN**

***REVIEW : MECHANISM REDUCE OBESITY RISK FROM
CONSUMING CAMELLIA SINENSIS AND HERBAL DRINK
CONSIDERING FOOD SAFETY***

TUGAS AKHIR S1

Diajukan untuk
memenuhi persyaratan yang diperlukan
untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

OLEH
Tan Josephine
18.I2.0041

**KONSENTRASI NUTRISI DAN TEKNOLOGI KULINER
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**REVIEW: MEKANISME MENGURANGI RESIKO OBESITAS
MELALUI KONSUMSI MINUMAN CAMELLIA SINENSIS
DAN HERBAL DENGAN MEMPERTIMBANGKAN
KEAMANAN PANGAN**

**REVIEW: MECHANISM REDUCE OBESITY RISK FROM
CONSUMING CAMELLIA SINENSIS AND HERBAL DRINK
CONSIDERING FOOD SAFETY**

Oleh :
Tan, Josephine
18.I2.0041

PROGRAM STUDI: SARJANA TEKNOLOGI PANGAN

Tugas Akhir ini telah disetujui dan dipertahankan di hadapan Sidang Penguji
Pada tanggal: 22 September 2022
Sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Semarang, 14 Oktober 2022
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I


Dea N. Hendryanti, S.TP., MS.
NPP. : 058.1.2015.297

Pembimbing II


Dr. Ir. Christiana Retnaningsih M.P.
NPP. : 058.1.1995.185

Dekan



HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Tan Josephine

NIM : 18.I2.0041

Progdi / Konsentrasi : Teknologi Pangan/Nutrisi dan Teknologi Kuliner

Fakultas : Teknologi Pertanian

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul “*Review: Mekanisme Mengurangi Resiko Obesitas Melalui Konsumsi Minuman Camellia Sinensis Dan Herbal Dengan Mempertimbangkan Keamanan Pangan*” ini merupakan karya saya dan belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi. Sepanjang pengetahuan saya, belum terdapat karya yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam tulisan ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari ternyata terbukti bahwa tulisan Tugas Akhir ini sebagian atau seluruhnya merupakan hasil plagiasi, maka saya bersedia untuk menerima konsekuensi atas ketidakjujuran saya sesuai peraturan di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang dan/atau peraturan perundangan yang berlaku.

Semarang, 14 Oktober 2022

Yang menyatakan,



Tan, Josephine

18.I2.0041

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Tan, Josephine

Program Studi : Teknologi Pangan konsentrasi Nutrisi dan Teknologi Kuliner

Fakultas : Teknologi Pertanian

Jenis Karya : Penelitian *Review*

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Nonekslusif atas karya ilmiah yang berjudul “*REVIEW: MEKANISME MENGURANGI RESIKO OBESITAS MELALUI KONSUMSI MINUMAN CAMELLIA SINENSIS DAN HERBAL DENGAN MEPERTIMBANGKAN KEAMANAN PANGAN*” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Nonekslusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir ini selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 14 Oktober 2022



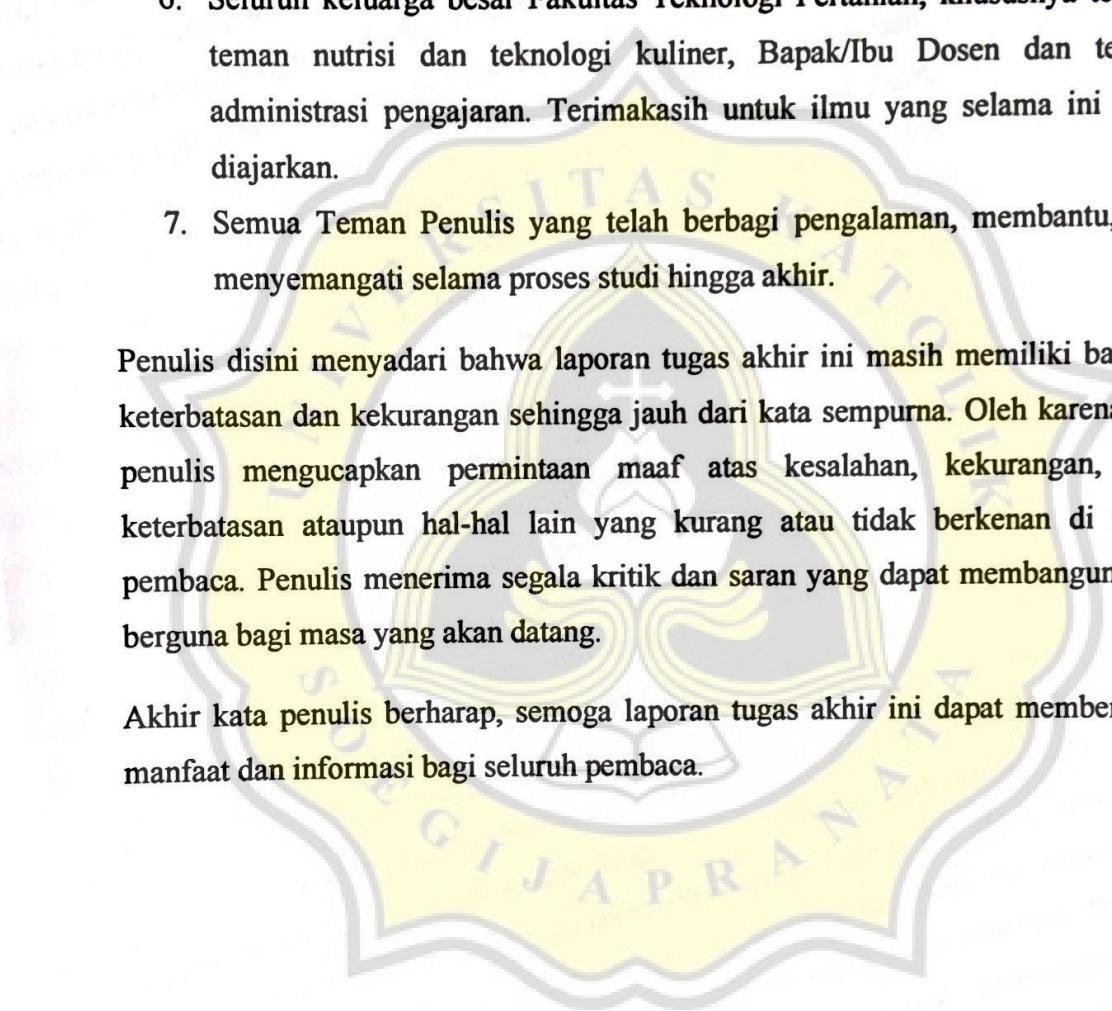
Tan Josephine

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa atas berkat, pernyertaan, anugerah dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaian laporan tugas akhir dengan judul *Review: Mekanisme Mengurangi Resiko Obesitas Melalui Konsumsi Minuman Camellia Sinensis Dan Herbal Dengan Mempertimbangkan Keamanan Pangan*, sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana (S-1) Program Studi Teknologi Pangan Konsentrasi Nutrisi dan Teknologi Kuliner, Fakultas Teknologi Pertanian di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Semoga laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi perkembangan teknologi pangan dan nutrisi teknologi kuliner di Indonesia.

Selama proses belajar dan mengerjakan tugas akhir, penulis mendapatkan banyak bantuan dan beberapa dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan kepada penulis, sehingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Tuhan yang Maha Esa yang senantiasa memberikan berkat, rahmat, dan pernyertaan-Nya yang begitu besar kepada penulis sehingga selama penulisan tugas akhir ini penulis dapat menyelesaikan masa studi dari awal hingga pada saat ini.
2. Ibu Dea N. Hendryanti, S.TP., MS. Selaku dosen pembimbing 1 dan Ibu Dr. Ir. Christiana Retnaningsih M.P. selaku dosen pembimbing 2 yang selalu sabar dalam membimbing, memberikan dukungan, masukan kritik dan juga telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan selama penulis menulis tugas akhir.
3. Ibu Mellia Harumi, S.Si., M.Sc selaku koordinator Tugas Akhir Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapanata Semarang yang telah membantu pada penjadwalan ujian proposal dan tugas akhir.

- 
4. Seluruh dosen Fakultas Teknologi Pertanian yang telah memberikan ilmu serta waktunya sehingga penulis dapat menyelesaikan studi hingga tugas akhir ini.
 5. Keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan dalam bentuk apapun dalam kelancaran selama penulis melaksanakan studi dari awal hingga akhir
 6. Seluruh keluarga besar Fakultas Teknologi Pertanian, khususnya teman-teman nutrisi dan teknologi kuliner, Bapak/Ibu Dosen dan tenaga administrasi pengajaran. Terimakasih untuk ilmu yang selama ini telah diajarkan.
 7. Semua Teman Penulis yang telah berbagi pengalaman, membantu, dan menyemangati selama proses studi hingga akhir.

Penulis disini menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih memiliki banyak keterbatasan dan kekurangan sehingga jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengucapkan permintaan maaf atas kesalahan, kekurangan, dan keterbatasan ataupun hal-hal lain yang kurang atau tidak berkenan di mata pembaca. Penulis menerima segala kritik dan saran yang dapat membangun dan berguna bagi masa yang akan datang.

Akhir kata penulis berharap, semoga laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat dan informasi bagi seluruh pembaca.

Semarang, 14 Oktober 2022



Tan Josephine

RINGKASAN

Teh (*Camellia sinensis*) merupakan minuman yang banyak dikenal dan menjadi minuman yang paling sering untuk dikonsumsi di Indonesia. Teh herbal adalah minuman dari ramuan bagian tanaman herbal yaitu daun, bunga, biji, akar ataupun buahnya yang dikeringkan dan sama sekali tidak mengandung *Camellia sinensis*. Obesitas dapat menimbulkan penyakit yang berhubungan dengan kolesterol dan gula darah. Senyawa bioaktif yang terdapat dalam teh dan tanaman herbal dapat memberikan efek pencegahan resiko obesitas. *Review* ini bertujuan untuk mengidentifikasi mekanisme teh dan daun tanaman herbal yang dapat dijadikan konsumsi untuk mengurangi resiko obesitas dari senyawa bioaktif yang terdapat di dalamnya dengan memperhatikan keamanan pangan. Metode Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode sistematis *review*. Tahap pertama yang dilakukan yaitu analisa kesenjangan, kemudian pengumpulan literatur dengan merumuskan kata kunci apa saja yang akan digunakan dalam mencari literatur. Literatur yang telah terkumpul akan disaring sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan dan kemudian di cek kualitas jurnalnya. Jurnal literatur yang berkualitas akan digunakan sebagai data Hasil penelitian menunjukan teh putih, teh oolong, teh hijau, teh hitam, daun jati belanda, dan daun murbei dapat membantu menurunkan resiko obesitas karena adanya senyawa bioaktif seperti flavonoid, tanin, 1-deoxynojirimycin, kafein, katekin, dan theaflavin. Kandungan senyawa bioaktif diketahui dari proses ekstraksi menggunakan pelarut polar. *Human study* mengenai konsumsi teh dan teh herbal ditemukan di semua jenis dan pada teh herbal ditemukan pada daun Jati Belanda dan Murbei. Mekanisme yang diberikan dari senyawa bioaktif tersebut yang meningkatkan resistensi insulin, mengoksidasi lemak, menurunkan kadar kolesterol, dan menekan asupan makan. Senyawa kafein dan katekin yang terdapat dalam teh dan teh herbal bila dikonsumsi berlebih dapat memiliki efek bagi kesehatan seperti hepatitis dan hipokalemia. Kesimpulannya, teh dan daun teh herbal memiliki manfaat pada mekanisme pencegahan resiko penurunan berat badan bila dikonsumsi dengan tepat.

Kata Kunci: *camellia sinensis*, daun tanaman herbal, obesitas, mekanisme senyawa bioaktif

SUMMARY

*Tea (*Camellia sinensis*) are beverages that has been known and become the most popular beverage in Indonesia. Herbal tea or tisane are beverage from different kind of plants part like leaf, flower, seed, stem, or dried fruit and not containing any *Camellia sinensis*. Obesity can cause disease that relate to cholesterol and blood glucose. Bioactive compound that contains in tea and herbal tea can give effect reducing risk of obesity. This review aims to identify mechanism of tea and herbal plants leaf that can be consumed for reducing the risk of obesity with considerate the food safety. This research using systematic review method. The steps are finding the gap analysis then finding literature with keywords that relate to the topic, all of the literature will be checked by the criteria inclusion and exclusion that has been made and after that checking the quality of the journal. Literature journal that is qualified will be the data for this research. This review shows that white tea, oolong tea, green tea, mutamba leaves, and murbei leaves can give effect reducing the risk of obesity because of their bioactive compound like flavonoid, tanin, 1-deoxynojirimycin, caffeine, catechin, and theaflavine. Bioactive compound content known with extracting with polar solvent. Human study consuming tea and herbal tea found in all kind of tea and Mutamba leaves and Mulberry leaves. Mechanism that shown are increasing the insulin resistance, fat oxidation, lowering cholesterol level, and suppressing food intake. Caffeine and catechin compound inside the tea or herbal tea can give risk to your body like hepatitis and hypokalemia. In conclusion, tea and herbal tea leaves can give benefits in mechanism reducing risk of weight loss if consuming the right way.*

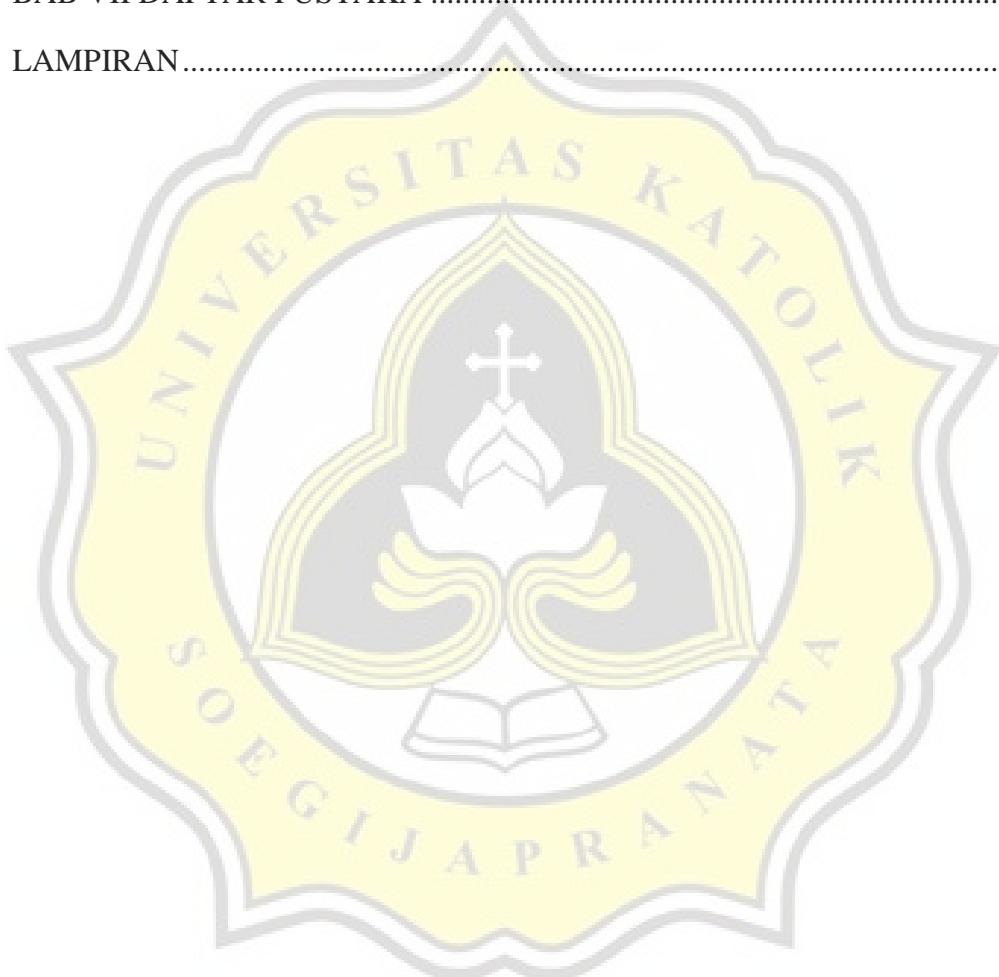
Keywords : camellia sinensis, herbal plants leaves, obesity, mechanism of bioactive compound, and food safety.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
RINGKASAN	vii
<i>SUMMARY</i>	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR SINGKATAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	17
1.1 Latar Belakang	17
1.2 Identifikasi Masalah	19
1.3 Tujuan Penelitian.....	19
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	20
2.1. Teh (<i>Camellia sinensis</i>).....	20
2.1.1. Teh Putih.....	21
2.1.2. Teh Oolong	21
2.1.3. Teh Hijau	22
2.1.4. Teh Hitam	22
2.2. Tanaman Herbal yang Dapat Dikonsumsi.....	23
2.2.1. Jati Belanda (<i>Gauzzuma ulmifolia</i> Lamk.)	23
2.2.2. Mangrove (<i>Rhizophora stylosa</i>).....	23
2.2.3. Murbei (<i>Morus alba</i> L. / Moraceae)	24
2.2.4. Kemuning (<i>Marruya paniculata</i> (L.) Jack)	24

2.2.5. Delima (<i>Punica granatum</i> / Lythraceae)	24
2.3. Senyawa Bioaktif Ekstraksi Daun <i>Camellia sinensis</i> dan Tanaman Herbal	25
2.3.1. Metode Ekstraksi	29
2.4. Mekanisme Terjadi Pencegahan Resiko Obesitas Oleh Senyawa Aktif	31
2.5. Resiko Konsumsi Teh (<i>Camellia sinensis</i>) dan Tanaman Herbal	33
BAB III METODOLOGI.....	35
3.1. Waktu Penelitian	35
3.2. Proses Penelitian.....	35
3.3. Analisa Kesenjangan	36
3.4. Pengumpulan Literatur	39
3.4. Penyaringan Literatur	39
3.4.1. Kriteria Inklusi dan Eksklusi	40
3.4.2. Prisma Diagram	42
3.5. Analisa dan Tabulasi Data.....	43
3.6. Desain Konseptual.....	44
BAB IV HASIL PENELITIAN	45
4.1. Senyawa Bioaktif yang Terdapat Dalam Ekstraksi Daun Tanaman Herbal	45
4.2. Senyawa Bioaktif yang Terdapat Dalam Ekstraks Teh (<i>Camellia sinensis</i> (L.) O. Kuntze)	47
4.3. Studi Klinis Minuman Daun Tanaman Herbal.....	50
4.4. Studi Klinis Teh (<i>Camellia sinensis</i>).....	52
4.5. Mekanisme Senyawa Bioaktif Minuman Daun Tanaman Herbal	56
4.6. Mekanisme Senyawa Bioaktif Teh (<i>Camellia sinensis</i>).....	57
4.7. <i>Case Report</i> Resiko Konsumsi Daun Teh Herbal dan <i>Camellia sinensis</i>	58
BAB V PEMBAHASAN	59
5.1. Teh (<i>Camellia sinensis</i>) dan Daun Tanaman Herbal yang Memiliki Potensi pada Pengurangan Resiko Obesitas	59
5.2. Senyawa Bioaktif Daun Tanaman Herbal	59
5.3. Senyawa Bioaktif Teh (<i>Camellia sinensis</i>)	62
5.4. Konsumsi Teh Herbal untuk Pengurangan Resiko Obesitas	64
5.5. Konsumsi Teh (<i>Camellia sinensis</i>) untuk Pengurangan Resiko Obesitas...69	69

5.6. Keamanan Pangan Konsumsi Teh (<i>Camellia sinensis</i>) dan Tanaman Herbal	76
5.7. Grafik Kesimpulan	80
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	81
6.1. KESIMPULAN	81
6.2. SARAN	82
BAB VII DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN	96

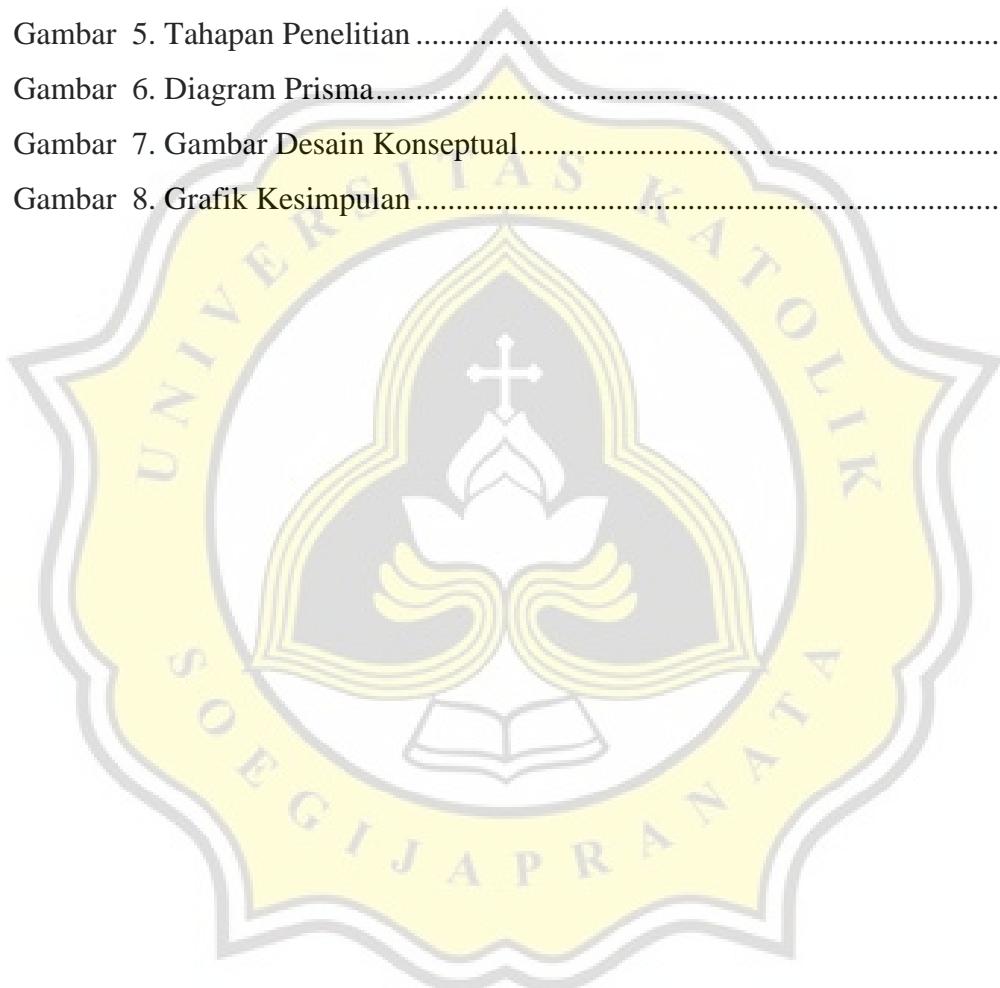


DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Katekin Dalam Jenis Teh yang Berbeda.....	27
Tabel 2. Klasifikasi Kelebihan Berat Badan dan Obesitas	31
Tabel 3. Hasil analisis kesenjangan artikel review publikasi sebelumnya mengenai pengaruh konsumsi daun teh dan teh herbal terhadap <i>weight loss</i>	36
Tabel 4. Kualitas Jurnal.....	41
Tabel 5. Senyawa Bioaktif yang Terdapat Dalam Ekstraksi Daun Teh Tanaman Herbal	45
Tabel 6. Senyawa Bioaktif yang Terdapat Dalam Ekstraksi Teh (<i>Camellia sinensis</i> (L.) O. Kuntze).....	47
Tabel 7. Studi Klinis Minuman Daun Tanaman Herbal	50
Tabel 8. Studi Klinis Teh (<i>Camellia sinensis</i>)	52
Tabel 9. Mekanisme Senyawa Bioaktif Minuman Daun Tanaman Herbal	56
Tabel 10. Mekanisme Senyawa Bioaktif Teh (<i>Camellia sinensis</i>)	57
Tabel 11. Case Report Resiko Konsumsi Daun Teh Herbal dan <i>Camellia sinensis</i>	58
Tabel 12. Kandungan teh hitam dan placebo (per cangkir)	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.Senyawa Polifenol Utama dalam Teh Hijau dan Teh Hitam	26
Gambar 2. Struktur Kimia Kafein.....	28
Gambar 3. Struktur Kimia Quercetin.....	29
Gambar 4. Struktur Kimia 1-deoxynojirimycin (DNJ).....	29
Gambar 5. Tahapan Penelitian	35
Gambar 6. Diagram Prisma.....	42
Gambar 7. Gambar Desain Konseptual.....	44
Gambar 8. Grafik Kesimpulan	80



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kualitas Jurnal (Schimago)	96
Lampiran 2. Kualitas Jurnal (SINTA).....	103
Lampiran 3. <i>Peer-Review</i>	104



DAFTAR SINGKATAN

ABCA 1 = ATP – *Binding Vassette Transporter A1*

ATP = Adenosin Trifosfat

BB = Berat Badan

BMS = *Body Mass Index*

CAMP = Adenomina Monokoskat Siklik

DNJ = 1–*deoxynojirimicin*

E = (+)catekin

EC = (-)epikatekin

ECG = (-)epikatekingalat

EE = *Energy Expenditure*

EGC = (-)epigallocatekin

EGCG = (-)epigallocatekin Galat

FAS = Asam Lemak Sintase

FBG = *Fast Blood Glucose*

GAE = *Gallic Acid Equivalent*

GC = (-)galokatekin

GCG (-)galokatekin Galat

GSH = *Glutation*

h = *hour*

HDL = *High – Density Lipoprotein*

HMG – CoA = 3 – Hidroksi – 3 Mehlgutaril

HOMA – IR = *Homeostatic Model Assesment For Insulin Resistance*

IMT = Indeks Massa Tubuh

LCAT = *Lechitin Cholesterol Acyl Transferase*

LDL = *Low – Density Lipoprotein*

LX – RYR = *Liver X – Receptor*

MDA = Malonal Dehid

n = Jumlah Sampel

NOAEL = *Non – Observed – Adverse – Effect Level*

QE = *Quercerin Equivalent*

ROS = Spesi Oksigen Reaktif

RQ = *Respiratory Quotient*

SRE = *Sterol Regulatory Element*

SREBP = *Sterol Regulatory Element Landing Protein*

TC = Total Kolesterol

TG = Triglicerida

TPC = Total Senyawa Fenolit

UCP 1 = *Termogenin*

VLDL = *Very low – density lipoprotein*

WHR = *Waist-Hip Ratio*

