

Trik Meningkatkan Pasar Teh Dalam Negeri

Oleh : Agus Nurawan

Diantara komoditas yang saat ini masih rendah kebutuhan domestiknya adalah teh, dari produk yang dihasilkan 0,14 juta ton/tahun kebutuhan domestiknya hanya 0,04 juta ton/tahun. Jadi kurang lebih 0,136 juta ton dijadikan komoditas ekspor. Masyarakat awam Indonesia lebih mengenal kebun teh sebagai tempat rekreasi / agrowisata seperti Puncak, Ciater pada umumnya, karena nuansa pemandangan yang indah dan kesejukan alam pegunungan yang nyaman, karena teh tumbuh di dataran tinggi. Padahal dibalik itu teh mempunyai banyak khasiat, ini sudah diketahui ribuan tahun sebelum masehi.

Beberapa perusahaan teh membuat berbagai terobosan untuk menarik segmen pasar tertentu dengan berbagai trik. Sebagai contoh teh botol "Sosro" yang saat ini sudah menikmati kesuksesan dengan omset milyaran botol per tahun. Pada awalnya dengan susah payah mengubah image dari kebiasaan minum teh secara hangat menjadi lebih nikmat diminum dingin. Pembaca bisa buktikan sendiri, bagaimana nilai plus dari teh botol sosro yang diminum dingin, wah.... nikmatnya, kesegaran dan rasa haus sirna sudah. Lain lagi dengan Fruit Tea, menambahkan rasa-rasa buah buahan kedalam minuman teh. Teh karbonasi dan teh instan diperuntukkan untuk selera kaum muda, yang menghendaki kepraktisan dan rasa lain daripada yang lain. Adalagi yang menambahkan melati kedalam aroma teh sehingga menjadikan aroma teh menjadi segar yang dikenal dengan Jasmine tea. Lain lagi di Cikalongwetang , khususnya di desa Cipada petani teh menambahkan daun kalingsir (bahasa daerah) ke dalam teh hijaunya sehingga bila diminum terasa beraroma dan rasa hangat seperti rasa cengkeh.

Di beberapa negara, aroma teh dapat juga dijadikan aroma parfum, bukan rahasia lagi kandungan parfum Bugari juga mengandung teh dari Indonesia, demikian juga produk Avon dari Amerika. Outlet di Indonesia juga sudah banyak menjual parfum yang beraroma Green tea yang banyak disukai dengan harga yang cukup terjangkau yaitu Rp. 35.000 per botol kapasitas 100 ml.

Adalagi yang mempromosikan teh melalui khasiat yang didapatkan dari kebiasaan minum teh. Ada beberapa slogan yang bermaksud untuk memicu seseorang minum teh, seperti " TEH TEMUKAN KHASIATNYA ", " MINUMLAH TEH JIKA ANDA TIDAK INGIN MENDAPATKAN BERBAGAI PENYAKIT ", " TEH MINUMAN KESEHATAN ", " MINUM TEH DAPAT MEMPERPANJANG USIA " dan lain-lain. Hal ini didasarkan bahwa teh, khususnya teh hijau mengandung florida suatu mineral yang dapat mencegah pertumbuhan karies pada gigi, mencegah radang gusi dan gigi berlubang. Maka untuk itu disarankan, jangan lupa minum teh setelah makan. Selain itu teh hijau mengandung antioksidan alami, hak ini membuat teh hijau yang dikonsumsi mampu melindungi sel-sel tubuh dari berbagai pengaruh radikal bebas yang berperan besar dalam menimbulkan kanker, penyumbatan pembuluh darah, dan gangguan jantung. Teh hijau karena didalam prosesnya tanpa fermentasi, kandungan anti oksidannya lebih besar dibandingkan teh hitam. Sedangkan untuk teh putih, prosesnya sama dengan teh hijau tapi bahan baku yang dipilih adalah peko yang masih berbulu putih, sehingga kandungan antioksidannya lebih besar lagi dari teh hijau. Hasil riset para ilmuwan Jepang

antioksidan polifenol yang terkandung dalam teh hijau adalah bahan yang bertanggungjawab dalam memberikan kontribusi positif terhadap kesehatan manusia, yaitu mampu mengurangi resiko penyakit jantung, membunuh sel tumor, menghambat pertumbuhan sel kanker paru, mengurangi kadar gula darah kanker usus, kanker kulit dan membantu dalam proses pencernaan makanan.

Kaitan dengan panjang umur, dilaporkan hasil riset tingkat dunia, tingkat konsumsi teh yang tinggi berimplikasi pada usia penduduknya yang lebih panjang dan kondisi kesehatannya yang prima. Berdasarkan riset tersebut ditemukan empat polifenol utama dalam daun teh, yaitu epikatekin (EC), Epikatekin galat (ECG), Epigalokatekin galat (EGCG). EGCG ini merupakan katekin pada daun teh yang aktivitas antioksidannya paling kuat. Aktivitas antibakteri yang terdapat dalam teh hijau telah dibuktikan para ahli di dunia. Teh hijau ternyata mampu menginhibisi aktivitas bakteri *Salmonella typhi* dan *Escheria choli*.

Agus Nurawan
Penulis dari BPTP Jawa Barat
Dimuat pada Tabloid Sinar Tani, 13 September 2006