

# BAB I

## PENDAHULUAN

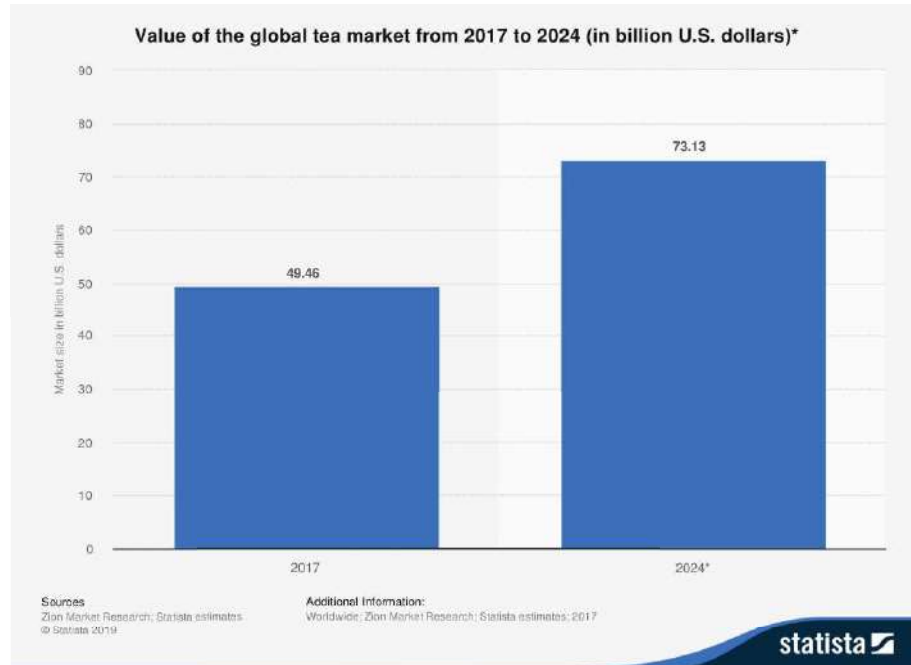
### 1.1 Latar Belakang

Teh merupakan salah satu produk yang paling banyak dikonsumsi di seluruh dunia, yang terbuat dari tanaman "*Camellia Sinensis*". Selain sebagai minuman yang cukup populer dan banyak dikonsumsi, teh juga diyakini memiliki banyak manfaat. Menurut Carroll dan Wolf (2016), teh mempunyai manfaat lebih dari sekadar minuman penyegar. Terdapat banyak penelitian yang menunjukkan bahwa minum teh sebenarnya dapat meningkatkan kesehatan. Teh memiliki kadar antioksidan dan zat-zat yang berguna bagi tubuh. Berdasarkan hasil dari beberapa penelitian, teh memiliki kandungan senyawa yang dapat mengobati beberapa penyakit ringan dan membantu pencegahan berbagai penyakit berat. Teh juga terbuat dari bahan alami dan relatif aman dari efek samping yang merugikan kesehatan (Ajisaka, 2012). Seiring meningkatnya pengetahuan dan manfaat dari teh, maka makin meningkat pula popularitas teh bagi hampir seluruh masyarakat di dunia dan sebagian besarnya di Asia.

Teh adalah salah satu minuman tertua yang memiliki sejarah panjang di berbagai belahan dunia dan hingga kini masih sangat digemari dan bahkan merupakan bagian dari budaya suatu daerah tertentu. Hal tersebut terbukti dari informasi yang dinyatakan oleh Indarto (2007), bahwa teh hanya diminum di lingkungan kerajaan dan kalangan bangsawan semasa Dinasti Han (206 SM – 220 M). Minuman teh mulai banyak dikenal oleh masyarakat dan puncaknya terjadi semasa Dinasti Tang serta industri teh berkembang sejak Dinasti Ming (1368 – 1644 M), Perkembangan tersebut dipicu oleh mulainya teh dibawa dan diperkenalkan pertama kali ke Eropa oleh bangsa Portugis dan Belanda yang kemudian diikuti oleh Inggris dan Perancis. Ketika Inggris mendapatkan kontrak eksklusif perdagangan monopoli teh dari pemerintah China, teh mulai menyebar ke seluruh penjuru dunia dan menjadi minuman yang sangat populer bagi masyarakat.

Industri teh semakin berkembang dikarenakan meningkatnya permintaan konsumen setiap tahunnya. Menurut Indonesia Investment (2015), di masa mendatang prospek industri teh sangat menjanjikan, karena pada setiap tahunnya selama satu dekade mendatang untuk konsumsi teh global diproyeksikan akan

meningkat hampir 3%. Menurut Statista (2018), nilai pasar teh secara global diprediksi akan meningkat hingga tahun 2024 dan hal tersebut dipengaruhi oleh tingkat produksi dan konsumsi teh di berbagai belahan dunia.



**Gambar 1. 1 Nilai Pasar Teh Global  
Statista (2018)**

Food and Agriculture Organization (n.d), juga menyatakan bahwa konsumsi untuk teh di berbagai belahan dunia meningkat sejak tahun 1970 hingga 2000. Ekspor teh di berbagai dunia pun juga meningkat 2.2 persen sejak 1970 serta Indonesia merupakan salah satu negara penghasil teh terbesar. Di bawah ini adalah data ekspor teh yang menyatakan bahwa Indonesia merupakan negara ke-7 terbesar oleh *International Tea Committee* (2017).

**Tabel 1. 1 Data Ekspor Teh Global**

<b>Negara</b>	<b>Ekspor 2016 (Total Ton)</b>
Kenya	271.537
Republik Rakyat Tiongkok	161.379
Sri Langka	142.772
India	83.480
Argentina	78.177
Inggris	63.971
Indonesia	51.464
Uganda	50.186
Tanzania	15.714
Malawi	9.590
Taiwan	2.325
Bangladesh	247

***International Tea Committee (2017)***

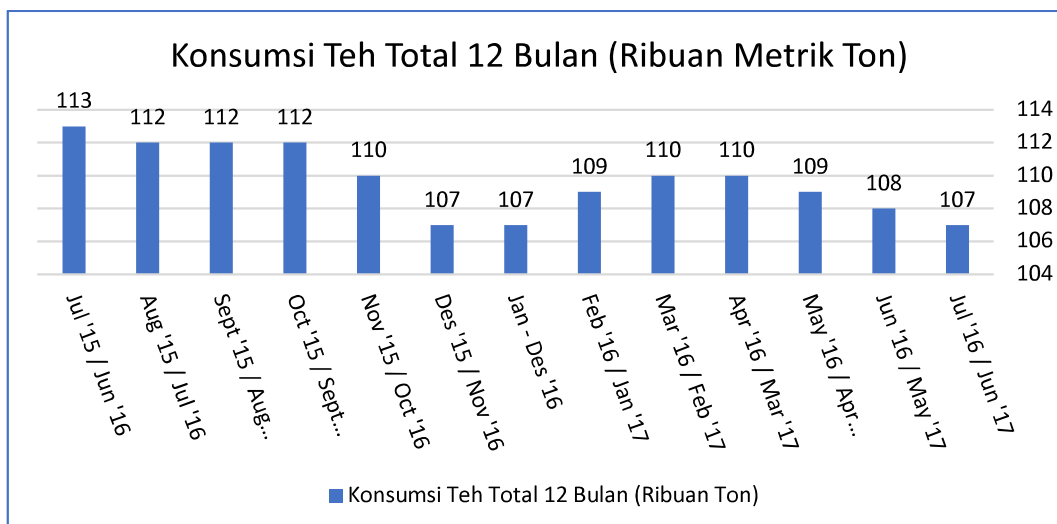
Sedangkan berdasarkan data impor teh dari berbagai negara di belahan dunia, Rusia menempati urutan teratas di antara negara-negara yang menjadi importir teh. Sebagian besar negara yang melakukan impor teh merupakan negara yang memiliki iklim yang tidak memungkinkan untuk membudidayakan teh di negaranya. Negara tersebut memiliki permintaan yang cukup tinggi terhadap teh dibanding di dalam negara produsennya sendiri. Berikut ini adalah data impor teh oleh *International Tea Committee (2017)*.

**Tabel 1. 2 Data Impor Teh Global**

<b>Negara</b>	<b>Impor 2016 (Total Ton)</b>
Rusia	164.398
Pakistan	93.802
Amerika	64.264
Jerman	15.099
Polandia	14.955
Jepang	14.410
Taiwan	12.376
Chile	9.628
Kanada	8.541
Prancis	5.843
Hong Kong	5.254
Irlandia	4.143
Switzerland	1.579

*International Tea Committee (2017)*

Di berbagai belahan dunia konsumsi teh tiap tahunnya cukup tinggi, dan juga tidak begitu menurun signifikan. Berikut ini adalah grafik konsumsi teh dalam 12 bulan oleh *International Tea Committee (2017)*.



**Gambar 1. 2 Grafik Konsumsi Teh**

### International Tea Committee (2017)

Konsumsi teh di Indonesia sangat tinggi oleh sebab hampir semua penduduk Indonesia selalu mengonsumsi teh. Hal ini tidak lepas dari sejarah panjang Indonesia sebagai negara eksportir yang menghasilkan teh-teh berkualitas sejak dahulu. Menurut Chen et al., (2012), teh telah menjadi komoditas ekspor sejak jaman Hindia Belanda di Indonesia. Pada awalnya teh merupakan tanaman hias yang pada tahun 1684 dibawa oleh seorang warga negara Jerman bernama Andreas Cleyer. Namun seiring berjalannya waktu, sejak VOC menanam massal dan mendirikan pabrik-pabrik teh di Indonesia sampai konsumsi teh pun mulai dikenal luas oleh masyarakat hingga kini. Di Indonesia sendiri konsumsi teh lokal cukup tinggi dibanding dengan produksi untuk ekspor. Konsumsi teh domestik pada tahun 2019 diperkirakan lebih besar 2%-3% dibanding tahun lalu. Menurut Husen (2019), serapan teh domestik sudah mencapai 50% dari total produksi teh dalam negeri yaitu 140.000 ton. Ketua Umum Dewan Teh Indonesia juga mengatakan bahwa serapan konsumsi teh dalam negeri (domestik) meningkat karena dampak dari semakin gencarnya promosi minum teh.

Seiring meningkatnya konsumsi teh dalam negeri, prospek pengembangan teh di Indonesia cukup menjanjikan dan diterima oleh masyarakat umum. Teh yang berasal dari tanaman teh yang kita kenal dan terkenal di Indonesia terbagi menjadi beberapa kelompok yakni teh hitam, teh oolong, teh hijau, dan teh putih (Purnama, 2019). Meskipun demikian, jumlah teh yang dipasarkan di Indonesia masih cukup terbatas untuk teh hijau. Sehingga penelitian ini difokuskan untuk mengupayakan pemasaran dari teh hijau.

Teh hijau merupakan salah satu jenis teh yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat negara-negara Asia, seperti Republik Rakyat Tiongkok, Korea, Jepang, dan lainnya. Teh ini dikenal sebagai pengobatan Cina yang efektif untuk masalah penglihatan, rematik, kelelahan, kesehatan hati serta jantung (Cooper, 2011). Sedangkan dari berbagai penelitian lain, teh hijau yang mengandung katekin terbukti ampuh mengurangi berbagai risiko penyakit seperti pencegahan kanker, menjaga kesehatan jantung, dan lain-lain. Teh hijau telah digunakan untuk pengobatan dan hingga saat ini para peneliti nutrisi melakukan penelitian tentang manfaat teh hijau bagi kesehatan. Sebuah jurnal yang diterbitkan oleh para ahli kanker pada tahun 1994 menyebutkan bahwa teh hijau dapat memengaruhi pencegahan Kanker Esofagus atau *Esophageal cancer* (Gao *et al.*, 1994).

Menurut Apriliani (2015), teh hijau di Indonesia sudah dikenal sejak lama namun baru meningkat popularitasnya dan dikonsumsi secara luas karena meningkatnya popularitas masakan Jepang di Indonesia. Gaya masa kini (tren) mengenai teh hijau atau bisa disebut dengan nama *green tea* ini berawal dari restoran-restoran kelas menengah ke atas. Tren ini semakin berkembang dan mencapai puncaknya pada tahun 2012. Makanan dan minuman dengan rasa *green tea* banyak disajikan di restoran atau tempat makan. Tren *green tea* “masa kini” khas Indonesia inilah yang agak berbeda dengan *green tea* yang asli. *Green tea* “masa kini” dibuat dari bubuk *matcha* atau bubuk gilas teh hijau yang dicampur oleh cukup banyak gula. *Matcha* terasa manis dan pas di lidah orang Indonesia dan berbanding terbalik dengan *green tea* asli yang rasanya sepat atau kelat.

*Green tea*-pun dimodifikasi menjadi makanan lain dengan harga yang cukup terjangkau. Berbagai makanan tradisional pun dimodifikasi dengan rasa *green tea*. Makanan-makanan yang awalnya hanya dikenal biasa saja pun menjadi lebih menarik karena modifikasi rasa *green tea*. Tren *green tea* yang digandrungi anak muda masa kini akhirnya dikenal dengan istilah *gastronomy* dalam bidang kuliner. Beberapa makanan seperti es potong *green tea*, kue apem *green tea*, kue cubit *green tea*, bahkan serabi *green tea* pun pada akhirnya mewarnai kuliner yang beredar di Indonesia (Handayani, 2014). Teh hijau makin populer di Indonesia karena manfaat dari teh hijau itu sendiri. Namun pada akhirnya tren ini menjadi salah kaprah, dikarenakan *green tea* yang dikenal bukanlah teh hijau yang sebenarnya. Selain itu, karena sebagian besar masyarakat mengenal *matcha* sebagai *green tea* yang dapat memicu berbagai penyakit karena kadar gula di dalam *matcha*.

Selain tren *green tea* “masa kini” di Indonesia yang salah kaprah, kebiasaan minum teh di Indonesia pun perlu dipertanyakan. Kadang teh diseduh berkali-kali untuk banyak penyajian dan kebiasaan minum teh di Indonesia tidak mengenal waktu khusus. Dapat menggunakan gula, disajikan hangat, maupun dingin menggunakan es batu. Teh di Indonesia diminum kapan saja dan di mana saja, bahkan hingga dikenal sebagai minuman pokok orang Indonesia. Teh disebut sebagai minuman pokok orang Indonesia karena apa pun makanannya minumnya menggunakan teh, sehingga cara konsumsi teh menjadi seperti cara konsumsi air putih (Unilever Food Solutions, n.d).

Konsumsi teh ala Indonesia dapat menghilangkan khasiat dari teh itu sendiri. Cara konsumsi yang berlebihan atau salah penyajian dapat memengaruhi manfaat dari teh bagi tubuh. Contohnya adalah teh hijau pada takaran yang tepat sangat baik untuk penderita diabetes dan dapat mencegah diabetes, namun dapat memperparah diabetes dan memicu diabetes bagi orang normal apabila dikonsumsi secara terus menerus. Pada jurnal penelitian tentang tahun 2018 oleh para peneliti dari Universitas Fudan Tiongkok, Universitas Vanderbilt di Amerika Serikat dan beberapa lembaga penelitian lainnya melaporkan bahwa ada kaitan antara konsumsi teh dengan risiko terkena T2D (Diabetes Tipe 2). Para partisipan sebanyak 119.373 peserta dari *Shanghai Women's Health Study* (SWHS) dan *Shanghai Men's Health Study* (SMHS) dalam penelitian ini memiliki risiko lebih banyak jika mereka

minum lebih banyak teh hijau secara rutin (Liu *et al.*, 2018). Ini yang menjadi dasar bahwa apabila mengonsumsi teh secara berlebihan seperti air putih sangat tidak sehat.

Dibandingkan dengan cara minum teh di negara lain, cara minum teh masyarakat Indonesia sangat jauh berbeda. Bagi orang Indonesia, teh hanya digunakan sebagai pelengkap rasa. Terdapat beberapa cara mengonsumsi teh yang baik dan benar. Contoh dari cara penyajian yang benar ialah sajikan teh dengan secara hangat. Teh hangat sangat baik dan banyak sekali manfaat kesehatannya bagi tubuh kita. Selain itu teh dapat lebih mengeluarkan aroma khas dan cita rasa dari teh itu sendiri ketika hangat. Konsumsi teh hangat mampu membuat pikiran kita lebih tenang dan dengan kandungan antioksidan pada teh hangat dapat lebih mudah bercampur dan diserap oleh tubuh secara optimal. Teh hangat memiliki manfaat lain yaitu dapat mencegah Glaukoma. Para peneliti menemukan bahwa mengonsumsi teh hangat memiliki 74 persen kemungkinan lebih rendah untuk mendapat diagnosis glaukoma (Wu *et al.*, 2017).

Selain dari cara penyajian teh secara umum di atas, teh hijau pun memiliki aturan tersendiri yang agak sedikit berbeda dengan penyajian teh pada umumnya. Penyajian teh hijau yang direkomendasikan adalah kurang lebih tiga gelas sehari. Dari 17 studi selama lebih dari 30 tahun dengan data dari Eropa, Inggris, dan juga Amerika Serikat, konsumsi teh hijau tiga gelas sehari mampu menurunkan risiko kematian dari serangan jantung (Peters *et al.*, 2001). Menurut riset oleh Morck *et al.* (1983) yang dikutip oleh Samman *et al.* (2001), konsumsi teh pada rentang waktu satu jam sebelum maupun sesudah makan mampu mengurangi daya serap sel darah terhadap zat besi sebanyak 64%. Hal tersebut juga berlaku pada teh hijau, sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa konsumsi teh hijau tidak boleh dikonsumsi bersamaan dengan makanan. Berdasarkan dari berbagai informasi yang telah dijabarkan maka penyajian yang optimal dapat memengaruhi khasiat dari teh hijau.

Dari berbagai informasi yang telah disebutkan, maka penelitian ini akan mencoba untuk melakukan pembuktian adanya hubungan antara penyajian teh hijau atau produk teh hijau yang baik dan benar dengan strategi pemasaran. Hubungan tersebut akan di analisa sehingga memperlihatkan bagaimana produk teh hijau yang diolah secara baik dan benar dapat menciptakan daya saing tersendiri di antara



produk teh hijau yang salah di pasaran serta cara konsumsi yang kurang tepat di Indonesia.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

Dari latar belakang di atas, teh dapat dikategorikan sebagai komoditi yang bernilai ekonomis tinggi sehingga sangat memungkinkan untuk dipasarkan sebagai produk yang dapat diolah secara baik. Dengan demikian, penelitian ini memfokuskan pada teh hijau dan cara mengomersialisasikannya.

### **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan dari identifikasi masalah yang telah dipaparkan maka dapat diambil rumusan yang menjadi permasalahan pokok dalam penelitian ini sebagai berikut: bagaimana strategi mengembangkan teh hijau sebagai produk yang layak dipasarkan di Indonesia?

### **1.4 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk membuat sebuah strategi pemasaran teh hijau yang mampu diterima di khalayak umum, serta menunjang penentuan kebijakan pemasaran produk teh hijau di Indonesia yang tidak bertentangan dengan cara konsumsi teh hijau yang baik dan benar.

### **1.5 Batasan Penelitian**

Dikarenakan dalam penelitian ini memiliki dua sudut pandang berbeda dalam memasarkan teh hijau, yakni dari sudut pandang konsumen dan produsen, peneliti ingin mengetahui lebih lanjut dengan mengambil sudut pandang produsen.