



Pengetahuan Mahasiswa Universitas Negeri Semarang Mengenai Gizi Minuman Herbal *Thai Tea*

Oktama Alvina Putri, Harto Wicaksono

oktamaalvina@students.unnes.ac.id, hartowicaksono@mail.unnes.ac.id✉

Jurusan Sosiologi dan Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

Info Artikel

Sejarah Artikel:

Diterima:

30 November 2021

Disetujui:

30 November 2021

Dipublikasikan:

30 November 2021

Keywords:

Students, Nutrition Knowledge, Thai Tea

Abstrak

Masalah kesehatan mahasiswa dapat disebabkan karena kebiasaan makan yang tidak memperhatikan gizi. Pengetahuan gizi merupakan pengetahuan yang penting untuk diketahui mahasiswa dalam pemilihan makanan dan minuman modern seperti Thai Tea. Uniknya, mahasiswa UNNES sering mengonsumsi Thai Tea namun tidak mengetahui khasiatnya untuk kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan gizi mahasiswa UNNES mengenai Thai Tea sebagai minuman herbal. Metode penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif dengan pendekatan fenomenologi. Kelompok Informan dalam penelitian ini terdiri dari 2 yaitu informan utama berjumlah 10 orang (mahasiswa) dan informan pendukung berjumlah 3 orang (owner Thai Tea). Untuk mengumpulkan data peneliti melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan mahasiswa UNNES tidak mengetahui Thai Tea sebagai minuman herbal yang memiliki khasiat untuk tubuh. Mahasiswa UNNES lebih mengetahui Thai Tea sebagai minuman teh moderen yang berasal dari Thailand. Mahasiswa UNNES juga tidak mengetahui bahan-bahan pemanis (gula, susu kental manis, creamer) yang ditambahkan dalam Thai Tea, sehingga mereka mengkonstruksi Thai Tea cenderung memiliki nilai gizi rendah dan berdampak negatif bagi kesehatan. Alasan mahasiswa UNNES mengonsumsi Thai Tea karena selera yaitu varian rasa Thai Tea beragam, harga terjangkau, kemasan yang safety dan menarik serta brand.

Abstract

Student health problems can be caused by eating habits that do not pay attention to nutrition. Nutritional knowledge is an important knowledge for students to know in the selection of modern foods and beverages such as Thai Tea. Uniquely, UNNES students often consume Thai Tea but do not know its health benefits. This study aims to determine the nutritional knowledge of UNNES students regarding Thai Tea as an herbal drink. This research method uses qualitative research with a phenomenological approach. The group of informants in this study consisted of 2, namely 10 main informants (students) and 3 supporting informants (Thai Tea owners). To collect data, researchers conducted observations, interviews and documentation. The results showed that UNNES students did not know Thai Tea as an herbal drink that has benefits for the body. UNNES students know more about Thai Tea as a modern tea drink originating from Thailand. UNNES students also don't know the spices in ChaTraMue black tea powder. UNNES students are more aware of sweetening ingredients (sugar, sweetened condensed milk, creamer) that are added to Thai Tea, so they construct Thai Tea that tends to have low nutritional value and has a negative impact on health. The reason UNNES students consume Thai Tea is because of their taste, namely the variety of Thai Tea flavors, affordable prices, safe and attractive packaging and brands.

✉ Alamat korespondensi:

Gedung C6 Lantai 1 FIS Unnes

Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang, 50229

E-mail: unnessosant@gmail.com

PENDAHULUAN

Kesehatan merupakan salah satu aspek penting dalam kehidupan manusia. Manusia sebagai makhluk ciptaan Tuhan tidak dapat menolak takdir yang sudah diberikan oleh Tuhan untuk setiap makhluk ciptaan-Nya, salah satunya yaitu keadaan sehat dan sakit. Manusia dengan kondisi sehat dapat melakukan aktivitas sehari-hari dengan baik, sedangkan manusia dengan keadaan sakit akan terbatas dalam melakukan aktivitas dengan lingkungan sekitarnya baik sakit yang masih dalam kategori ringan maupun yang sudah dalam kategori berat atau parah. Hakikatnya setiap manusia yang bernyawa tidak ingin ditakdirkan untuk menjadi manusia dengan kondisi yang sakit terutama jika keadaan sakit itu membuatnya harus berhenti dari aktivitas di lingkungan sekitar. Tidak hanya itu, manusia dengan keadaan sakit juga seringkali menjadi permasalahan sosial di masyarakat karena penyakitnya yang dianggap menular.

Berdasarkan data yang diperoleh dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2019, tingkat kesehatan di Indonesia sekarang ini mengalami kemajuan yang cukup bermakna, meskipun demikian di Indonesia masih tetap menghadapi persoalan kesehatan secara ganda karena munculnya beberapa penyakit menular baru sedangkan penyakit menular yang lain belum sepenuhnya teratasi secara tuntas. Berdasarkan laporan Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan (P2PL) dari 10 jenis penyakit menular yang menjadi masalah serius di Indonesia, salah satunya yaitu penyakit kusta. Penyakit kusta di Indonesia sampai saat ini menduduki urutan keempat sebagai penyakit menular dan menjadi perhatian pemerintah (Pribadi, 2016).

Di masyarakat penyakit kusta lebih dikenal dengan istilah penyakit Lepra yaitu penyakit yang disebabkan oleh bakteri *Mycobacterium Leprae*. Gejala awal munculnya penyakit kusta ditandai dengan adanya bercak putih atau kemerahan pada bagian permukaan kulit dan apabila bagian tersebut dicubit, ditusuk jarum, ataupun terkena benda tajam lain tidak akan merasakan apapun atau mati rasa (Dinkes Jateng, 2017). Hal itulah yang seringkali membuat banyak dari penderitanya tidak menyadari dan mengabaikan gejala awal munculnya penyakit kusta. Ketika sudah terlambat mendapatkan pengobatan yang tepat, maka akan menimbulkan kecacatan fisik secara permanen. Kecacatan fisik itulah yang menyebabkan munculnya anggapan yang salah di masyarakat tentang penyakit kusta dan kemudian penderitanya menjadi korban tindakan diskriminatif.

Munculnya tindakan diskriminatif disebabkan karena adanya individu ataupun sekelompok orang yang dianggap tidak sesuai dengan nilai-nilai kehidupan yang berlaku dan berkembang di masyarakat, salah satunya yaitu diskriminasi yang dilakukan oleh masyarakat kepada penderita kusta. Pada umumnya penyakit kusta sering ditemui pada orang dengan status ekonomi menengah ke bawah (Menkes. RI, 2019). Hal itu disebabkan karena standart kehidupan yang kurang memadai, terutama dari sisi kesehatan sehingga bakteri kusta dengan mudah menyerang imunitas tubuh yang rendah. Sampai sekarang ini penyakit kusta masih menjadi masalah di tengah kehidupan masyarakat. Masalah yang dimaksud tidak hanya terjadi dalam bidang kesehatan saja, tetapi meluas sampai masalah pendidikan, sosial, ekonomi, dan lain sebagainya.

Penyakit kusta telah dikenal manusia sepanjang sejarah sebagai penyakit yang menakutkan akibat kecacatan fisik yang ditimbulkan. Hal tersebut juga dijelaskan dalam kitab perjanjian lama pada leveticus XIII-XIV, disebutkan bahwa penyakit kusta sebagai suatu yang najis dan merupakan kutukan dari Tuhan, sehingga tindak lanjut hal tersebut adalah dengan membuang para penderita kusta dan tidak diperbolehkan berkumpul dengan masyarakat (Singh et al, 2013) (dalam Sulidah, 2016). Persepsi yang salah tentang penyakit kusta masih berkembang sampai sekarang ini.

Anggapan masyarakat yang salah tentang penyakit kusta membuat permasalahan yang berkaitan dengan penyakit kusta belum sepenuhnya terselesaikan sampai saat ini. Permasalahan tersebut tidak hanya dialami oleh penderita kusta yang masih dalam keadaan sakit, namun terus berlanjut sampai setelah dinyatakan sembuh dan meninggalkan kecacatan fisik yang tampak. Kecacatan fisik yang tampak itulah yang membuat eks penderita kusta tidak dapat dengan mudah lepas dari diskriminasi masyarakat. Eks penderita kusta masih akan terus diingat oleh masyarakat sebagai orang yang memiliki penyakit yang menular. Pada akhirnya eks penderita kusta akan tetap menerima tindakan diskriminatif dari masyarakat meskipun sudah dinyatakan sembuh oleh pihak medis dan tidak akan menularkan penyakitnya. Perlakuan diskriminatif itu dialami oleh eks penderita kusta yang berada di Kabupaten Kudus dan di Kampung Rehabilitasi Kusta Sumber Telu Kabupaten Jepara meskipun sudah dinyatakan sembuh, eks penderita kusta masih mengalami berbagai masalah terkait dengan penyakit yang dialaminya. Berdasarkan uraian di atas, maka artikel ini akan menguraikan mengenai dua hal, yaitu bentuk diskriminasi sosial yang diterima eks penderita kusta di lingkungan masyarakat dan strategi yang dilakukan eks penderita kusta dalam menghadapi diskriminasi sosial

Teori yang digunakan dalam artikel ini yaitu Teori Stigma Erving Goffman. Menurut Erving Goffman (dalam Santoso, 2016) menyebutkan bahwa apabila seseorang memiliki atribut yang membuatnya berbeda dari orang-orang yang berada dalam kategori yang sama dengan dia (seperti menjadi lebih buruk, berbahaya, atau lemah), maka dia akan diasumsikan sebagai kategori orang yang ternodai. Atribut inilah yang dimaksud dengan stigma, sehingga stigma lebih mengarah pada atribut-atribut yang dapat memperburuk citra seseorang. Stigma merupakan konsep yang dikemukakan oleh Goffman di mana seseorang atau individu dikucilkan, disingkirkan, didiskualifikasi, atau ditolak dari penerimaan sosial. Dari segi sosiologis, stigma timbul dari proses interaksi yang melibatkan masyarakat sampai para individu menerima stigma dari masyarakat. Stigma merupakan bentuk reaksi sosial dari masyarakat atas perilaku yang telah dilakukan oleh individu. Goffman juga membagi stigma yang terdapat pada diri seseorang ke dalam dua jenis yaitu stigma diskredit (*discredit stigma*) dan stigma diskreditabel (*discreditable stigma*). Pada stigma diskredit (*discredit stigma*), aktor menganggap bahwa adanya perbedaan yang tampak pada diri seseorang atau individu terlihat jelas dan diketahui oleh seseorang atau individu lain yang melihatnya, seperti seseorang yang memiliki kecacatan di tangan dan di kaki. Stigma diskreditabel (*discreditable stigma*) adalah stigma yang perbedaannya tidak tampak atau tidak diketahui oleh seseorang atau individu lainnya, seperti seorang homoseksual (Ritzer and Goodman, 2003: 303-304).

METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif dengan pendekatan fenomenologi. Riset ini berfokus menggali secara mendalam pengetahuan mahasiswa UNNES mengenai gizi Thai Tea sebagai minuman herbal dan alasan mengonsumsinya. Berdasarkan pengetahuan, pengalaman dan kesadaran mereka mengonsumsi Thai Tea. Lokasi penelitian ini berada di Kampus Universitas Negeri Semarang yang letaknya di Kelurahan Sekaran, Gunungpati, Semarang. Salah satu lokasi strategis tempat masyarakat berwirausaha, seperti membuka usaha Thai Tea. Target pasar para pengusaha Thai Tea di lingkungan UNNES ialah mahasiswa UNNES sebagai konsumen Thai Tea sekaligus subjek dalam penelitian ini.

Penelitian ini dilakukan sejak 8 Maret 2021 sampai 4 April 2021. Walaupun di masa pandemi covid-19, tidak menjadi penghalang dilakukannya penelitian sebab sudah new normal. Peneliti juga menaati protokol kesehatan yaitu memakai masker, mencuci tangan serta menjaga jarak saat melangsungkan riset. Keadaan di lapangan menunjukkan banyak mahasiswa sudah berada di UNNES karena kesibukan organisasi dan kuliah daring akibat kendala sinyal di rumah. Selain itu, selama pandemi kebiasaan mahasiswa mengonsumsi Thai Tea justru semakin meningkat.

Kelompok informan dalam penelitian ini terdiri dari informan utama berjumlah 10 orang (mahasiswa) dan informan pendukung berjumlah 3 orang (owner Thai Tea). Pemilihan informan menggunakan teknik snowball sampling. Lalu, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi. Untuk menguji keabsahan atau validitas hasil penelitian peneliti mengaplikasikan triangulasi sumber data baik primer maupun sekunder. Kemudian teknik analisis data yang dilakukan melalui pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Secara administratif, kampus UNNES terletak di beberapa lokasi. Di Kelurahan Sekaran, Kecamatan Gunung Pati, Kota Semarang, Jawa Tengah 50229 sebagai kampus utama atau pusatnya. Sebagian besar kegiatan perkuliahan mahasiswa untuk D3 dan SI kecuali prodi PGSD berada di UNNES Kelurahan Sekaran. Terdapat delapan fakultas di UNNES pusat, yaitu: FIP (Fakultas Ilmu Pendidikan), FBS (Fakultas Bahasan dan Seni), FIS (Fakultas Ilmu Sosial), FMIPA (Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam), FT (Fakultas Teknik), FIK (Fakultas Ilmu Keolahragaan), FE (Fakultas Ekonomi) dan FH (Fakultas Hukum).

Keberadaan kampus UNNES di Kelurahan Sekaran menyebabkan masyarakat yang heterogen dan jumlah penduduk kian naik dengan signifikan. Selain itu juga membawa perubahan dimasyarakat baik itu perubahan struktur sosial, mata pencaharian sampai dengan perubahan gaya hidup. Perubahan yang terlihat signifikan dari hasil observasi peneliti yaitu pada mata pencaharian. Kehadiran mahasiswa UNNES menciptakan peluang usaha bagi masyarakat setempat untuk menyediakan kebutuhan mahasiswa dan masyarakat sekitar kampus UNNES seperti usaha kos-kosan, pakaian, sembako, laundry, alat tulis, makanan dan minuman. Dari berbagai usaha yang ada, usaha dibidang *food and beverages* paling banyak di temui di sepanjang jalan lingkungan UNNES. Usaha tersebut memenuhi kebutuhan pokok masyarakat termasuk mahasiswa. Disisi lain, mahasiswa senang bereksplorasi wujud makanan minuman yang beranekaragam. Perkembangan usaha makanan dan minuman di sekitar kampus UNNES dari tahun ke tahun semakin bervariasi, ada yang menjualkan makanan berat ataupun ringan (*jajanan*). Salah satu usaha *food and beverages* yang menjamur di lingkungan kampus UNNES yaitu minuman *Thai Tea*.

Fenomena Thai Tea di Kalangan Mahasiswa Universitas Negeri Semarang

Salah satu fenomena di Asia yang pernah naik daun di tahun 2017 dan membuat masyarakat kalangan remaja Indonesia penasaran ingin mencobanya yaitu hadirnya minuman *Thai Tea*. Minuman moderen *Thai Tea* diketahui berasal dari “Negeri Gajah Putih” yaitu Thailand, karena rasa tehnya khas berbeda dengan merek teh lokal di Indonesia. *Thai Tea* serupa dengan teh tarik bahkan teh tarik lebih dulu dikenal masyarakat di Indonesia, namun eksistensi teh tarik tidak *several* seperti *Thai Tea*. Sebab *Thai Tea* lebih dianggap minuman teh moderen dan banyak inovasi beragam rasa daripada teh tarik. Usaha *Thai Tea* lebih menjamur di Indonesia dibanding teh tarik.



Gambar 1. *Original Thai Tea*
(Sumber Primer: Dokumentasi Penelitian Peneliti, 2021)

Thai Tea menjadi peluang usaha masyarakat Indonesia khususnya di kota-kota besar seperti di Semarang. Sebagai Ibu Kota Jawa Tengah, Semarang memiliki banyak destinasi wisata sejarah maupun alam, banyak berbagai bisnis berkembang, memiliki akses kesehatan, akses perekonomian dan akses pendidikan yang memadai. Tidak heran jika banyak masyarakat pendatang memilih merantau bekerja, ataupun mengenyam pendidikan Perguruan Tinggi di Semarang. Dari hasil pengamatan peneliti, gerai-gerai *Thai Tea* lebih banyak ditemui di *mall* dan lingkungan kampus karena lokasinya strategis serta mudah dijangkau masyarakat khususnya kalangan muda seperti mahasiswa. Salah satu lokasi kampus strategis di Semarang adalah kampus Universitas Negeri Semarang yang terletak di Kelurahan Sekaran, Kecamatan Gunungpati, Semarang. Dalam riset ini, lokasi penelitian tersebut dipilih peneliti karena subjek penelitian ini ialah mahasiswa UNNES konsumen *Thai Tea*. Banyaknya varian *Thai Tea* yang ada di UNNES dikarenakan untuk menarik minat pembeli mahasiswa dan masyarakat sekitar UNNES, selain itu varian tampilan gerai untuk lokasi juga mempengaruhi minat konsumen *Thai Tea*.

Berdasarkan hasil observasi peneliti, ditemui perkembangan *Thai Tea* di lingkungan UNNES dari sebelum dan selama masa pandemi tidak berkurang drastis melainkan bertambah signifikan. Jumlah gerai *Thai Tea* sebelum pandemi yaitu 17 gerai, sementara masa pandemi bertambah 5 gerai secara keseluruhan terdapat 20 gerai *Thai Tea* di UNNES. Lebih jelasnya, untuk mengetahui perkembangan gerai *Thai Tea* di lingkungan UNNES dapat dilihat dalam tabel berikut.

Tabel 1.Perkembangan Gerai *Thai Tea* di Lingkungan Universitas Negeri Semarang Ketika Sebelum dan Saat Masa Pandemi

No	Brand <i>Thai Tea</i>	Sebelum Masa Pandemi	Saat Masa Pandemi
1.	Oppa <i>Thai Tea</i>	4 Gerai	Berkurang 2 Gerai <i>Oppa Thai Tea</i>
2,	Numthai	3 Gerai	Bertambah 1 Gerai Numthai
3.	NomNom <i>Thai Tea</i>	1 Gerai	Bertambah 1 Gerai NomNom <i>Thai Tea</i>
4.	Fremilt	1 Gerai	Masih Tetap
5.	Tiger <i>Cheese Tea</i>	1 Gerai	Masih Tetap
6.	MINUM	1 Gerai	Masih Tetap
7.	Ombekene	1 Gerai	Masih Tetap
8.	Khab Khun	1 Gerai	Masih Tetap
9.	Tuk Tuk <i>Thai Tea</i>	1 Gerai	Masih Tetap
10.	<i>Thai Tea</i> Tanpa Nama	2 Gerai	Masih Tetap
11.	Pom-Pom <i>Thai Tea</i>	1 Gerai	Masih Tetap
12.	Boba Time	Belum Ada	Baru Ada
13.	Es Tehku	Belum Ada	Baru Ada
14	Bal-Bal <i>Thai Tea</i>	Belum Ada	Baru Ada
	Total	17 Gerai	20 Gerai

(Sumber: Hasil Observasi dan Penelitian Peneliti, 2021)

Bertambahnya gerai-gerai *Thai Tea* di lingkungan UNNES menandakan *trend* di masa pandemi ini bisnis tersebut masih menjadi solusi alternatif untuk menambah pendapatan dan mengembangkan UMKM. Rini (2012) mengungkapkan kegiatan ekonomi di sektor informal sebagai sumber penghidupan alternatif yang mampu menyediakan pekerjaan dan penghasilan dengan kepemilikan atas modal keterampilan atau keahlian yang minim. Apalagi dampak pandemi covid-19 selain menyerang dalam sektor kesehatan, namun juga berdampak disektor ekonomi sehingga sebagian besar masyarakat kehilangan pekerjaan atau terPHK. *Thai Tea* menjadi peluang usaha karena modal yang dikeluarkan tidak begitu besar, cara pembuatannya mudah, bahan-bahannya mudah ditemukan dan menarik dikonsumsi dengan harga jual yang masih terjangkau di kantong mahasiswa UNNES.

Konsumen penggemar *Thai Tea* kebanyakan mahasiswa yang bertahan dan masyarakat sekitar UNNES. Dari waktu ke waktu yang tadinya penjualan *Thai Tea* diawal pandemi cukup menurun drastis di tahun 2020, akan tetapi di tahun 2021 penjualan mulai meningkat kembali lantaran mahasiswa sudah banyak berada di UNNES meski pembelajaran masih *daring*. *Thai Tea* masih menjadi daya tarik mahasiswa UNNES karena menyegarkan, tidak bosan dikonsumsi dan yang paling banyak ditemui di lingkungan UNNES. Agar penjualan meningkat, para pelaku usaha *Thai Tea* menawarkan promo-promo seperti *discount* atau *buy get one* pada hari tertentu dan menginovasikan varian rasa atau *topping* baru supaya memikat perhatian konsumen.

Pengetahuan Mahasiswa Universitas Negeri Semarang Mengenai Asal Usul *Thai Tea* sebagai Minuman Herbal

Pengetahuan asal usul *Thai Tea* sebagai minuman herbal belum banyak diketahui mahasiswa UNNES. Untuk mengetahui seberapa luas mereka mengetahui *Thai Tea*, peneliti membentuk dua sub yaitu pengetahuan asal usul *Thai Tea*, pengetahuan *Thai Tea* sebagai minuman herbal dan manfaat *Thai Tea* sebagai minuman herbal sebagai berikut:

Pengetahuan Mahasiswa UNNES Mengetahui Asal Usul Hadirnya Thai Tea

Setiap makanan minuman yang hadir di masyarakat tentu memiliki asal mulanya. Makanan dalam kebudayaan menjadi identitas suatu daerah yang mempunyai makna atau simbol tersendiri dan memiliki rasa yang khas (Solehah, Q. 2010 dalam Iriyanti, 2020: 222). Secara umum *Thai Tea* diketahui minuman teh yang berasal dari Negeri Gajah Putih yaitu teh Thailand, akan tetapi asal-usul *Thai Tea* tidak sampai sebatas itu. Mahasiswa UNNES sering membeli *Thai Tea* namun tidak tahu asal-usulnya. Mereka hanya mengetahui *Thai Tea* sejenis *street foods*, minuman teh dicampur susu, *creamer* dan gula yang kebanyakan dijual di pinggir jalan. Hal tersebut disampaikan oleh Retsiana (22Th). Secara keseluruhan mahasiswa UNNES tidak mengetahui asal-usul adanya *Thai Tea* mereka hanya mengetahui *Thai Tea* dari fenomena *trend* di masyarakat secara umum. Padahal mahasiswa sangat *update* dengan perkembangan kuliner yang hadir saat ini. Mereka juga mengetahui *Thai Tea* dari media sosial seperti *youtube* dan *instagram*. Rasa penasaran mahasiswa terhadap *Thai Tea* bukan ingin tahu bagaimana awal mula hadirnya *Thai Tea*. Melainkan ingin mencoba rasa *Thai Tea* itu sendiri seperti apa dan *brand-brand Thai Tea* yang hadir di Indonesia apa saja. Mahasiswa UNNES dikatakan “*melek*” medsos, namun minat baca mereka untuk mencari tahu asal-usul hadirnya *Thai Tea* masih kurang.

Pengetahuan Mahasiswa UNNES Mengetahui Thai Tea sebagai Minuman Herbal

Meski *Thai Tea* dikemas menjadi minuman moderen tetapi *Thai Tea* dikategorikan minuman herbal karena berbahan dasar teh. Dimana teh itu sendiri merupakan minuman herbal yang mempunyai khasiat untuk kesehatan. Penjelasan tersebut seperti disampaikan Pak Huda (36) bahwa *Thai Tea* termasuk minuman herbal karena teh merupakan tumbuhan herbal yang dikeringkan, termasuk bagian daun, akar, biji dan pucuk bunga teh semua herbal. Berbeda halnya dari pengetahuan mahasiswa Universitas Negeri Semarang yang mengatakan tidak mengetahui *Thai Tea* sebagai minuman herbal. Dari sepengetahuan Alvin (21Th), ia tidak mengetahui *Thai Tea* sebagai minuman herbal karena *Thai Tea* telah ditambahkan bahan pemanis. Alvin menganggap *Thai Tea* bisa dikatakan sebagai minuman herbal karena bahan dasarnya dari teh. Mahasiswa UNNES lain bernama Agung (22Th) mengatakan bahwa dirinya juga tidak mengetahui *Thai Tea* sebagai minuman herbal dan mengklaim *Thai Tea* kurang menjadi minuman herbal karena banyak kandungan zat pemanis seperti susu dan *creamer*. Berdasarkan pengetahuan mahasiswa UNNES mereka mengatakan memang *Thai Tea* dari teh tetapi untuk dikatakan minuman herbal kurang tepat dan tidak ada manfaatnya untuk kesehatan. Mahasiswa UNNES menyebut *Thai Tea* lebih tepat dikatakan sebagai minuman moderen yang tidak menyehatkan sekalipun bahan dasar *Thai Tea* dari teh.

Khasiat Thai Tea Sebagai Minuman Herbal

Makanan dan minuman dikonsumsi seseorang dalam rangka memenuhi kebutuhan biologis (Suandi & Yusma Damayanti, 2016). Walaupun *Thai Tea* terdandang sebagai minuman moderen oleh mahasiswa UNNES, tetapi *Thai Tea* mempunyai khasiat apabila dikonsumsi sesuai dengan kebutuhan dan kesadaran untuk kesehatan. Selain karena *Thai Tea* berbahan dasar teh, adapun campuran rempah-rempah yang ada di dalam teh khusus membuat *Thai Tea*. Seperti terlihat pada gambar berikut di bawah ini.



Gambar 2. Merek Teh *ChaTraMue* pada *Thai Tea*
(Sumber: Dokumentasi Penelitian Peneliti, 2021)

Teh yang dipilih untuk membuat minuman *Thai Tea* tidak bisa sembarangan karena ada kemasan teh khusus (Kurniawati, 2020: 10). Jenis teh dalam *Thai Tea* yaitu teh hitam. Silva Pinto (2013) dalam risetnya mengungkapkan teh hitam paling banyak dikonsumsi seluruh dunia. *Brand* teh yang digunakan para pengusaha *Thai Tea* ialah *ChaTraMue* (*Number One Brand Thai Tea*) asli dari Thailand. Bahasa yang dituliskan pun Thailand dengan terjemahan bahasa Inggris. Produk teh tersebut berkonsentrasi pada rasa teh yang beraromatik dan lezat ketika dikonsumsi masyarakat Thailand itu sendiri dan negara-negara lain salah satunya Indonesia.

Berdasarkan laman resmi (cha-thai, 2021) menunjukkan bahwa produk teh Thailand dengan *brand ChaTraMue* diproduksi dari teh yang berkualitas sejak tahun 1945. *Brand ChaTraMue* tidak hanya memproduksi *black tea* tetapi juga mengembangkan produk baru seperti *jasmine tea*, *rose tea*, *green tea*, *oolong tea* dan lain sebagainya. Produsen *brand ChaTraMue* juga memegang teguh prinsip kejujuran. Untuk mempertahankan kepercayaan konsumen, tercantum standar manufaktur pabrik yang tertera dalam kemasan *ChaTraMue* dengan berat bersih 400g diantaranya ada label sertifikasi halal, telah dilakukan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan terdapat tabel *Nutrition Facts*. Produk teh tersebut terjamin mutu yang baik dan aman dikonsumsi konsumen *Thai Tea* di Indonesia.

Dapat diperhatikan juga pada serbuk teh *ChaTraMue* bertekstur cukup kasar. Hal ini karena terdapat campuran rempah-rempah yang membuat minuman *Thai Tea* unik daripada minuman teh lain karena aromanya harum dan rasanya khas. Seperti disampaikan Pak Huda (36 Th) *owner* *NomNom Thai Tea* terdapat dua bahan yang mempengaruhi warna *Thai Tea* menjadi *orange* yaitu ramuan dari tehnya sendiri yang herbal dan kedua ramuan rempah yang di *mix* menjadi satu di *ChaTraMue*. Ketika dicium dan dirasakan terdapat aroma pala, cengkeh dan kayu manis. Serbuk teh merek *ChaTraMue* terlihat ada daun-daun kering dan aromanya pekat serta harum. Pak Huda (36Th) juga mengatakan diserbuk teh *ChaTraMue* berisikan herbal semua, diketahui terdapat rempah-rempah seperti kayu manis, cengkeh, kapulaga, dan bunga lawang yang mana manfaat dari rempah-rempah tersebut berdampak baik untuk meningkatkan kesehatan tubuh. Supriani Anik (2019: 35) dalam penelitiannya menjelaskan kapulaga memiliki kandungan kalium, kalsium dan magnesium sebagai sumber mineral yang dapat mengontrol tekanan darah dan detak jantung.

Kemudian, manfaat dari teh hitam *ChaTraMue* sendiri yaitu dapat melancarkan peredaran darah dan membuat tubuh rileks karena mengandung kafein. Selain itu, di dalam kandungan teh hitam terdapat fenol, kafein, thanin, katekin atau flavonoid sebagai antioksidan untuk menangkal radikal bebas (Rohdiana *et al.*, 2018). Adapun khasiat *Thai Tea* dilansir pada

website *telemedicine* (hellosehat, 2021) yaitu kandungan antioksidan, theaflavin, senyawa fenolik, tanin pada *Thai Tea* dapat menjaga kesehatan jantung, meningkatkan stamina, mencegah pertumbuhan bakteri dan mencegah timbulnya berbagai penyakit kronis seperti kanker. Hal ini sesuai dengan penjelasan Foster Anderson (2006) gizi pada makanan dan minuman merupakan suatu konsep biokimia yang didalamnya terdapat zat-zat yang berfungsi untuk memelihara kesehatan organ tubuh manusia. Meskipun *Thai Tea* memiliki dampak positif (khasiat) untuk kesehatan, bukan berarti dikonsumsi dengan sebarangnya hal ini justru menimbulkan dampak sebaliknya.

Pengetahuan Gizi Mahasiswa Universitas Negeri Semarang Mengenai Bahan-Bahan pada Thai Tea dan Dampak Thai Tea bagi Kesehatan

Dalam menyajikan makanan minuman tentunya terdapat langkah-langkah atau cara membuatnya, namun hal utama yang perlu diketahui adalah bahan pangan. Pasti di dalam bahan pangan terdapat nilai gizi dan dampaknya bagi kesehatan, hal ini juga penting untuk diketahui. Untuk mengetahui hal tersebut dapat diuraikan sebagai berikut.

Khasiat Rempah-Rempah Dalam Thai Tea

Telah diketahui bahwa *Thai Tea* bisa disebut sebagai minuman herbal karena terbuat dari teh dan terdapat beragam rempah-rempah dalam serbuk teh *ChaTraMue* yang menunjukkan banyak khasiatnya untuk kesehatan. Berdasarkan hasil riset, ditemukan dari pengetahuan gizi mahasiswa UNNES tidak mengetahui rempah-rempah yang ada dalam *Thai Tea*. Dari pengetahuan Hanum Syifa (22Th) hanya mengetahui *Thai Tea* minuman teh yang ditambahkan *creamer*. Begitupun dengan Retsiana (22Th) juga masih meragukan apakah benar adanya dan justru tidak percaya *Thai Tea* memiliki manfaat untuk kesehatan. Dari pengetahuan yang diutarakan mahasiswa UNNES, merepresentasikan pada saat mengonsumsi *Thai Tea* mereka tidak merasakan detail rasa dan aroma khas dari rempah-rempah yang ada di *Thai Tea*. Mahasiswa juga tidak mengetahui merek teh khusus yang digunakan membuat *Thai Tea*. Mereka lebih *familiar* dengan bahan-bahan pemanis dalam *Thai Tea*. Selain itu, mahasiswa UNNES menganggap *Thai Tea* tidak memiliki khasiat bagi kesehatan karena ditambahkan gula, susu dan *creamer*. Sehingga rasanya terselimut sangat manis. Manfaat *Thai Tea* juga masih diragukan oleh mahasiswa, kemungkinan khasiatnya terasa apabila dikonsumsi murni tanpa tambahan bahan pemanis yang berlebihan.

Bahan-Bahan Thai Tea dan Kandungan Gizinya

Untuk menjadi *Thai Tea* kurang lengkap rasanya jika hanya sebatas seduhan teh hitam saja. Supaya *Thai Tea* menjadi minuman teh manis, dingin dan menyegarkan ditambahkan bahan pemanis. Bahan-bahan tersebut diantaranya ada susu kental manis, *creamer*, gula, bubuk rasa *Thai Tea* dan es batu, seperti pengetahuan yang disampaikan Fifit (22Th). Bahan-bahan pemanis pada *Thai Tea* terdapat kandungan gizi yang baik atau sebaliknya untuk kesehatan tubuh meskipun mengandung banyak glukosa. Sebagaimana dijelaskan Melin (20 Th) mahasiswa ilmu gizi UNNES mengatakan *creamer* dan susu mengandung lemak yaitu lemak jenuh dan tidak jenuh. Dari ilmu gizi yang dipejalari Melin, tidak menjadi masalah susu dicampur dengan teh akan tetapi takarannya seimbang tidak kebanyakan. Kandungan yang perlu diperhatikan pada gula menghasilkan glukosa sedangkan susu mengandung laktosa. Kemudian menurut Retsiana (22 Th) dari pengetahuannya, ia menjelaskan teh dicampur dengan susu itu baik karena susu mengandung lemak dan protein, teh mengandung antioksidan akan tetapi jika ditambah gula terlalu banyak tidak baik untuk kesehatan. *Thai Tea* juga dianggap tidak mengandung gizi karena rasanya terlalu manis.

Bahan-bahan pelengkap dalam *Thai Tea* juga berkaitan dengan kecukupan gizi yang dibutuhkan untuk tubuh. Dari pengetahuan yang disampaikan mahasiswa UNNES di atas menunjukkan *Thai Tea* tergolong minuman herbal berkalori tinggi, sebab kadar gula dalam *Thai Tea* tinggi yaitu berkisar 38-84 gram gula yang menghasilkan kalori sebanyak 299-515

kkal energi tergantung dengan ukuran *Thai Tea* yang dikonsumsi (Jae *et al.*, 2017 dalam Veronica dan Ilmi, 2020). Seperti juga dalam penelitian Safitri *et al.*, (2021) yang menunjukkan kalori pada minuman *Boba Milk Tea* lebih dari 300 kalori, dimana rata-rata protein dan lemak sebesar 0,47% dan 2,99% kemudian rata-rata kandungan sukrosa 73,44%.

Konsumsi gula dalam *Thai Tea* melebihi pedoman Anjuran Konsumsi Gula, Garam dan Lemak per Hari, yang mana energi gula yang dibutuhkan seseorang sebanyak 10% yaitu 200 Kkal dari 2000 Kkal (P2PTM Kemenkes RI, 2018). Mengonsumsi *Thai Tea* sehari, tubuh berarti menerima energi dari gula sebanyak 300 Kkal. Hal ini menandakan tubuh kelebihan 100 Kkal. Walaupun bahan-bahan dalam *Thai Tea* mengandung gula, lemak, protein, kalsium, karbohidrat, kafein dan rempah-rempah yang berkhasiat untuk tubuh sebagai energi. Namun *Thai Tea* masih belum mencukupi atau memenuhi kebutuhan gizi yang seimbang. Hal itu serupa disampaikan Salsabila Zaza (21Th) bahwa gizi dalam *Thai Tea* lebih banyak mengandung lemak dan gula. Dapat diketahui bahwa *Thai Tea* sebagai minuman herbal masih mempunyai nilai gizi yang rendah. Memang *Thai Tea* dapat membuat tubuh menjadi berenergi, tetapi itu hanya sementara. Mahasiswa UNNES masih membutuhkan asupan energi dari nutrisi makanan minuman lain yang lebih menyehatkan serta diimbangi dengan aktivitas fisik agar kalori yang masuk seimbang dengan kalori yang dikeluarkan tubuh.

Cara Membuat Minuman Thai Tea

Selain penting tahu bahan-bahan dan kandungan gizi dalam minuman *Thai Tea*. Penting juga mahasiswa Universitas Negeri Semarang mengetahui cara membuat *Thai Tea* supaya tahu seberapa banyak takaran bahan-bahan yang ditambahkan, sebab dalam hal kesehatan berpengaruh pada *standart* kebutuhan gizi seseorang. Berdasarkan hasil penelitian, ditemui mahasiswa UNNES lebih memilih praktis membeli *Thai Tea* langsung di gerai *Thai Tea* daripada membuat sendiri di kos atau rumah. Hal ini karena, mahasiswa merasa tidak perlu bersusah payah mengeluarkan biaya banyak untuk menyiapkan bahan dan alat membuat *Thai Tea*. Selain itu, membuat *Thai Tea* sendiri rasanya juga berbeda dan tidak se enak seperti di gerai *Thai Tea*. Meskipun demikian, dengan mahasiswa membeli *Thai Tea* di gerainya langsung, maka mereka dapat mengamati dan menjadi tahu cara membuat *Thai Tea*. Dari pengetahuan cara membuat *Thai Tea* yang diketahui Hanum Syifa (22Th) dan Alvin (21Th) menunjukkan mayoritas mahasiswa UNNES mengetahui cara membuat *Thai Tea* itu mudah seperti halnya membuat minuman teh biasa hanya saja *Thai Tea* ditambahkan *creamer* dan susu kental manis. Kemudian, peralatan yang digunakan cukup banyak diantaranya ada kompor, gas elpigi 3kg, teko *stainless*, gelas takar, gelas *stainless*, sendok takar, cup, *cup sealer*, sedotan dan plastik. Mahasiswa juga mengetahui takaran gula pasir dan *creamer* yang ditambahkan dalam *Thai Tea* bisa dua sampai empat sendok.

Pengetahuan mengenai cara membuat *Thai Tea* serupa disampaikan oleh Pak Huda (36 Th) *owner* NomNom. Ternyata bahan-bahan yang digunakan dalam membuat *Thai Tea* tidak asal dicampurkan saja, tetap ada takarannya agar rasa teh terasa dan manisnya juga pas di lidah konsumen. Pak Huda juga menambah penjelasan bahwa serbuk teh khusus *Thai Tea* (*ChaTraMue*) dengan takaran 2,5 sdm bubuk teh harus diseduh dengan air panas 2 liter di dalam teko *stainless* terlebih dahulu sekitar lima belas menit. Setelah mendidih teh disaring dengan saringan ke teko *stainless* yang lain untuk dibuang ampasnya dan teh yang sudah disaring tetap dipanaskan di kompor. Jadi api kompor selalu menyala. Letak kompor ada di dalam rak gerai *Thai Tea*, oleh sebab itu tidak terlihat konsumen. Tujuan teh dipanaskan terus, agar teh tidak basi. Selain itu, semakin teh dipanaskan menghasilkan warna teh yang menarik *orange* menyala (*orange* bata) dan beraromatik.

Terkait banyaknya takaran bahan pemanis yaitu gula, *creamer* dan susu kental manis yang terdapat pada *Thai Tea* dengan perbandingan 3:3:2 (3 sendok gula pasir, 3 sendok *creamer* dan 2 sendok susu kental manis) untuk ukuran *cup* medium, dalam kesehatan sudah melebihi jumlah konsumsi gula seseorang dalam sehari. Berdasarkan WHO konsumsi gula

perhari direkomendasikan kurang dari 10% dari total asupan energi demi menjaga kesehatan bersama. Hal tersebut juga sesuai dengan Permenkes Nomor 30 Tahun 2013 tentang Percantuman Informasi Kandungan Gula, Garam dan Lemak Serta Pesan Kesehatan Pada Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji bahwa anjuran konsumsi gula perhari setiap orang adalah 4 sendok makan setara dengan 50gram/orang/hari (P2PTM Kemenkes RI, 2018). Para *owner Thai Tea* di sekitar UNNES menyadari konsumsi gula yang melebihi batas normal tidak sehat. Untuk menghindari resiko kegemukan dan diabetes, dari hasil pengamatan peneliti ternyata konsumen dapat *request* membeli *Thai Tea* tanpa ditambahkan susu kental manis, *creamer* ataupun es batu. *Thai Tea* pun dapat disajikan dingin maupun hangat. Namun kebanyakan konsumen tetap menyukai *Thai Tea* dengan bahan-bahan yang lengkap. Ketika mahasiswa UNNES mengetahui cara membuat *Thai Tea*, mereka seharusnya bisa mengontrol konsumsi gula dalam sehari meski *Thai Tea* menyegarkan saat dikonsumsi.

Dampak Negatif Thai Tea bagi Kesehatan

Setelah mengetahui banyaknya takaran bahan pemanis dalam membuat *Thai Tea*, maka ketika mengonsumsinya penting diperhatikan dampak negatif yang ditimbulkan. Meskipun *Thai Tea* mempunyai khasiat untuk kesehatan dan menyegarkan saat diminum, namun konsumsi yang berlebihan juga tidak baik. Dampak negatif *Thai Tea* bagi kesehatan disini bisa terlihat dari frekuensi konsumsi *Thai Tea* oleh mahasiswa UNNES. Seperti yang disampaikan Frista (21Th) pernah merasakan dampak negatif dari *Thai Tea* yaitu sakit pada tenggorokan dan membuat serak. Dampak tersebut terasa karena informan mengonsumsi *Thai Tea* dengan frekuensi yang berlebihan yaitu dua sampai tiga kali dalam seminggu. Fitri (22 Th) pun juga merasakan mual dan batuk akibat gula dan susu yang ditambahkan pada *Thai Tea* terlalu banyak, sehingga menyerang di tenggorokan dan lambung.

Hasil di lapangan menunjukkan kebanyakan mahasiswa UNNES lebih mengetahui dampak negatif *Thai Tea* dibandingkan dampak positifnya. Dari kesadarannya mereka tahu jika konsumsi *Thai Tea* yang berlebihan tidak sehat, sebab melihat sendiri komposisi bahan pemanis yang digunakan dan takarannya. Veronica dan Ilmi (2020: 84) menjelaskan minuman *Thai Tea* termasuk dalam kelompok SSB (*sugar sweetened beverage*) yang mengandung pemanis sukrosa (50% fruktosa, 50% glukosa), dampak dari kandungan tersebut memicu diabetes, kelebihan berat badan dan gagal ginjal. Disisi lain dampak negatif *Thai Tea* bisa dirasakan apabila belum terbiasa mengonsumsi *Thai Tea* atau alergi dengan bahan-bahan yang ada di *Thai Tea* seperti intoleransi laktosa pada susu sehingga menimbulkan diare, perut kembung dan mual. Mahasiswa UNNES juga mengetahui dampak negatif *Thai Tea* tidak semata-mata terasa dalam jangka waktu pendek tetapi bisa muncul dalam jangka waktu panjang.

Alasan Mahasiswa Universitas Negeri Semarang Mengonsumsi Thai Tea

Pada praktiknya, kebiasaan mahasiswa UNNES mengonsumsi *Thai Tea* masih tidak berlandaskan pada pengetahuan gizinya. Horton dan Hunt (1984 dalam Ma'sum Abdul & Gunawan, 2019) menjelaskan dengan coba-coba atau situasi kebetulan memungkinkan seseorang mengulang dan menerimanya lagi. Hadirnya *Thai Tea* di kalangan mahasiswa UNNES merupakan perwujudan dari nafsu makan yang dibutuhkan untuk memenuhi gejala fisiologis (rasa haus) mereka. Sebagaimana dikatakan Foster Anderson (2006) bahwa nafsu makan ialah sesuatu (jenis makanan dan minuman) apa yang diperlukan untuk memuaskan rasa lapar. Adapun beberapa alasan yang mempengaruhi mahasiswa UNNES berulang kali membeli *Thai Tea* sebagai berikut:

Varian Rasa Thai Tea



Gambar 3. Varian Rasa Thai Tea
(Sumber: Dokumentasi Penelitian Peneliti, 2021)

Dari gambar di atas memperlihatkan, beragamnya minuman teh kekinian yang menjamur semakin banyak varian rasa yang disajikan. Hal ini terlihat pada *Thai Tea* kreasi minuman teh kekinian yang merebak disukai kalangan mahasiswa UNNES. Karena rasanya tidak seperti minuman teh pada umumnya yang hanya ditambah es, gula dan air. *Thai Tea* mempunyai banyak varian rasa diantaranya ada *original Thai Tea*, *Greentea*, *Taro*, *Red Velvet*, *Coffee* dan *Chocolate*. Selain itu *Thai Tea* juga bisa ditambahkan *topping* seperti milo, keju, boba dan oreo. Varian rasa *Thai Tea* di lingkungan UNNES rata-rata sama. Banyaknya varian rasa yang tersedia tergantung kreatifitas para *owner Thai Tea* menginovasikannya demi mengoptimalkan penjualan dan menarik perhatian konsumen agar tidak terlihat monoton serta memiliki sesuatu yang berbeda pada gerai *Thai Tea* yang lain. Seperti halnya gerai Numthai memiliki varian rasa *Redberry* yang tidak ada di gerai *Thai Tea* lain.

Dari berbagai varian rasa yang tersedia di setiap gerai *Thai Tea* di lingkungan UNNES, rasa *original Thai Tea* dengan susu menjadi *best seller* (paling banyak disukai) mahasiswa UNNES. Menurut Hanum (22Th) lebih memilih dan menyukai *original Thai Tea* daripada varian rasa lain, karena rasa tehnya lebih berasa dan berkhasiat. Hal ini sesuai dengan apa yang disampaikan Pak Huda (36Th) *owner NomNom Thai Tea*, yang paling disukai konsumen yaitu *original Thai Tea* tanpa varian rasa lain kayak *taro*, *cappuccino*, *redvelvet*, milo dan lain-lain. *Thai Tea original* dengan tambahan susu dan *creamer* menjadi *best seller*. Lantaran mahasiswa UNNES merasa citarasa tehnya lebih menonjol dibanding varian rasa lain yang justru mengurangi citarasa teh khas Thailand tersebut. Khasiat dari varian *Thai Tea original* juga dianggap lebih terasa menyegarkan ditubuh.

Harga Yang Terjangkau

Harga *Thai Tea* yang terjangkau di kalangan mahasiswa UNNES juga menjadi alasan mereka membeli *Thai Tea*. Harga jual *Thai Tea* di lingkungan UNNES rata-rata standar dengan uang saku mahasiswa. Menurut Fifit (22Th) *Thai Tea* diinovasi dengan sedemikian rupa, praktis dan pelanggannya kebanyakan mahasiswa UNNES jadi otomatis secara pasar terjangkau serta banyak yang suka. Harga *Thai Tea* di lingkungan UNNES berkisar dari harga Rp.5000,00 – 15.000,00 sesuai dengan varian rasa dan ukuran *Thai Tea* yang dibeli mahasiswa. Kemudian *Thai Tea* saat ini ditambah *topping* boba atau *buble* dengan membayar Rp.2000,00- Rp.3000,00 dan ada yang *free*. Apalagi ketika ada promo *discount*, hal itu yang ditunggu dan diserbu mahasiswa UNNES.

Biasanya penjual *Thai Tea* menghadirkan promo pada tanggal, bulan dan hari tertentu salah satunya seperti di hari Jum'at berkah. Promo yang ditawarkan bermacam-macam diantaranya *buy one get one*, *buy two get one*, *discount 10%-50%* yang semula harga Rp.10.000,00 bisa turun menjadi Rp.8.000,00 – Rp.5000,00 dan lain-lain. Dalam metode pembayaran bisa dilakukan dengan transaksi tunai maupun non tunai seperti melalui *shoppee pay* mendapatkan *cashback 30%*, ovo dan gopay. Bervariasnya promo yang ditawarkan ke

konsumen, maka penjualan bisa lebih meningkat dan pastinya penjual *Thai Tea* sudah memperhitungkan keuntungan yang diperoleh. Demikian ada dan tidaknya promo tidak mengurangi kualitas *Thai Tea* bisa dikatakan “ada harga ada rasa”.

Kemasan Produk yang Safety dan Menarik

Tidak hanya varian rasa dan harga yang terjangkau membuat mahasiswa UNNES tertarik membeli *Thai Tea*. Kemasan produk *Thai Tea* yang *safety* dan menarik juga menjadi alasan mahasiswa membeli *Thai Tea*. Foster Anderson (2006) menjelaskan bahwa untuk menunjukkan makanan yang bermutu, maka dalam pengemasan dan promosinya dilakukan dengan meluas supaya menarik konsumen meskipun makanan tersebut mempunyai nilai gizi yang rendah. Untuk memudahkan konsumen mengonsumsi *Thai Tea*, maka penjual menggunakan kemasan *cup* yang kemudian bagian tutupnya dipress dengan *cup sealer*. Tujuan *cup Thai Tea* di press dengan alat *cup sealer* supaya lebih *safety* atau tidak terkena debu, tidak mudah rusak, tidak tumpah ketika dibawa mana saja oleh mahasiswa UNNES, sebab pembelian *Thai Tea* dilakukan dengan *takeaway*. Adapun juga sedotan untuk membantu saat meminum *Thai Tea* yang dibungkus dalam plastik agar tidak kotor. Dengan begitu kemasan *Thai Tea* tampak nilai gizinya bermutu karena tersegel rapi dan higienis saat dikonsumsi. Hal ini sebagaimana alasan Fitri (22Th) membeli *Thai Tea* karena tutup gelas yang digunakan di *press* dengan alat sehingga tidak tumpah-tumpah di jalan.

Membuat kemasan *Thai Tea* yang menarik dan unik merupakan salah satu strategi *branding* dan *marketing* untuk meningkatkan penjualan, menambah nilai jual, dan menjaga kualitas produk. Setiap brand *Thai Tea* memiliki desain kemasan yang berbeda guna menunjukkan identitas produknya. Kemasan yang berkualitas memiliki makna dan dimengerti konsumen secara visual. Mahasiswa UNNES dalam memutuskan membeli *Thai Tea* juga melihat dari kemasannya. *Cup* minuman yang tidak didesain dengan kreatif, biasanya kurang mengunggah selera mahasiswa meminum *Thai Tea*. Secara visual mahasiswa membayangkan *Thai Tea* dengan kemasan polos menunjukkan kualitas rasa biasa saja atau tidak begitu enak. Sebaliknya ketika desain kemasan imajinatif, maka konsumen penasaran untuk membeli *Thai Tea* dan menganggap cita rasanya lebih enak, karena dari kemasannya tampak totalitas. Selain itu, kemasan *Thai Tea* yang unik dan elegan menunjukkan estetika ketika difoto dan diunggah di media sosial mahasiswa UNNES.

Selanjutnya, mahasiswa UNNES bisa bebas membeli *Thai Tea* dalam beberapa jenis ukuran kemasan yang ditawarkan oleh penjual sesuai dengan keinginannya, yang terlihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 2. Ukuran Kemasan dan Range Harga *Thai Tea*

No	Jenis Ukuran Cup	Volume Ukuran	Range Harga
1	<i>Small</i>	14oz = 400 ml	Rp.5.000,00 – Rp.7000,00
2	<i>Medium</i>	16oz = 470 ml	Rp.8.000,00 – Rp.10.000,00
3	<i>Large</i>	22oz = 600 ml	Rp.11.000,00 –Rp. 15.000,00

(Sumber: Hasil Observasi dan Penelitian Peneliti, 2021)

Jenis ukuran *cup* dalam kemasan *Thai Tea* dikelompokkan menjadi tiga yaitu *small*, *medium*, *large* dengan volume ukuran dan *range* harga yang berbeda. Semakin besar ukurannya, semakin *range* harga jualnya pun lebih mahal dan kalorinya juga semakin tinggi. Namun pada intinya kalori dalam *Thai Tea* terbilang tinggi mau apapun ukuran kemasan yang dipilih. Mahasiswa yang membeli *Thai Tea* dengan ukuran kemasan *large* (besar dan tinggi)

biasanya merasa sangat haus dan karena selera. Akan tetapi, data di lapangan menunjukkan kebanyakan mahasiswa UNNES membeli *Thai Tea* dengan jenis ukuran medium karena takarannya dikatakan tidak berlebihan dan tidakpula kurang. Artinya pas untuk dikonsumsi serta pas dengan uang saku yang dimilikinya untuk beli *Thai Tea*.

Brand Thai Tea

Dari setiap *brand Thai Tea* yang ada di lingkungan UNNES masing-masing mempunyai kualitas dan ciri khas. Baik dari bahan, cara pembuatan, inovasi rasa atau desain kemasan yang mempengaruhi konsumen membeli *Thai Tea*. Numthai merupakan salah satu *brand Thai Tea* yang populer dan banyak diminati mahasiswa UNNES, selain itu Numthai juga memiliki 4 cabang di lingkungan UNNES yaitu di Sekaran, Patemon dan Banaran. Kemudian, Numthai memiliki kualitas rasa *Thai Tea* yang lebih berasa tehnya dibanding gerai *Thai Tea* yang lain. Melin (20 Th) juga memiliki selera yang sama dengan Retsiana (22Th) menyukai *Thai Tea* dari Numthai, bukan hanya karena rasa *Thai Teanya* saja melainkan juga branding Numthai lebih menarik terutama pada *packagingnya*. Mas Abi (25 Th) *owner* Numthai mengatakan bahwa *Thai Tea* miliknya totalitas di *packaging* yang dibuat semenarik mungkin dibanding *brand Thai Tea* yang lain, harga *Thai Tea* di Numthai mulai dari Rp.7000,00 untuk original *Thai Tea*. Kemudian, rasa teh *Thai Tea* di Numthai lebih terasa, karena memiliki racikan khusus lagi yang sudah ditakar. Numthai pun memiliki pengikut di media sosial *instagram* lebih banyak dibanding *brand Thai Tea* lain yang ada lingkungan UNNES. Dalam mengonsumsi *Thai Tea* mahasiswa UNNES tidak sekedar asal membeli. Numthai menjadi *brand Thai Tea* di lingkungan UNNES yang banyak diminati mahasiswa karena promosi di media sosialnya lebih aktif dan menarik. Adapun promo di Numthai seperti mengumpulkan sepuluh struk pembelian *Thai Tea* dan mendapatkan *free Thai Tea* satu. Selain itu memberikan *giveaway* bagi para konsumen yang menang dalam kuis. Hal menarik lainnya, rasa *Thai Teanya* lebih cocok di lidah konsumen mahasiswa UNNES karena tehnya lebih terasa dan manisnya pas. Harga jual *Thai Tea* di Numthai Rp.7000,00 terbilang *worth it*, sebab kualitas rasa *Thai Teanya* enak dan desain *packgingnya* pula tampak unik elegan.

SIMPULAN

Pengetahuan gizi mengenai Thai Tea didapatkan dari pengalaman atau kebiasaan mahasiswa UNNES mengonsumsi Thai Tea, sehingga pengetahuan ini murni adanya. Berdasarkan konsep gizi (nutriment) makanan dan minuman sebagai zat yang memiliki peran memelihara kesehatan organ tubuh manusia. Pastinya Thai Tea juga minuman yang mempunyai peran baik pada kesehatan tubuh. Sebagaimana pengetahuan yang disampaikan owner Thai Tea di lingkungan UNNES, bahwa Thai Tea adalah minuman herbal yang dikemas secara moderen. Sebab, bahan dasar Thai Tea adalah teh hitam dan terdapat campuran rempah-rempah (bunga lawang, kapulaga, cengkeh, kayu manis) di dalam serbuk teh hitam merek ChaTraMue. Akan tetapi, dari sepengetahuan mahasiswa UNNES tidak atau kurang mengetahui Thai Tea termasuk minuman herbal. Meskipun mereka tahu bahwa teh merupakan minuman herbal yang memiliki khasiat. Hal ini karena, mahasiswa tidak mengetahui asal usul dan rempah-rempah yang ada di serbuk teh hitam ChaTraMue. Mahasiswa UNNES lebih tahu bahan-bahan pemanis (gula, creamer, susu kental manis) yang ditambahkan pada Thai Tea dan menganggap kandungan nilai gizi Thai Tea masih terbilang rendah, sebab rasa Thai Tea dominan manis. Berdasarkan pengetahuan mahasiswa UNNES mengenai gizi Thai Tea, minuman tersebut lebih cenderung memiliki dampak negatif daripada dampak positif (khasiat) bagi kesehatan tubuh. Mahasiswa mengkonstruksi Thai Tea bukan kategori minuman herbal melainkan lebih tepat minuman moderen. Mereka menganggap Thai Tea sebagai minuman manis, dingin dan menyegarkan.

Pada kesehariannya kebiasaan mahasiswa UNNES mengonsumsi Thai Tea tidak berdasarkan pertimbangan gizi atau kebutuhan untuk kesehatan. Melainkan, mahasiswa meminum Thai Tea guna meredakan rasa hausnya dan memenuhi emosionalnya (psikologis) yang tidak terlepas dorongan dari faktor eksternal. Adapun beberapa alasan mahasiswa UNNES yang memberikan pengaruh besar mereka memilih konsumsi Thai Tea dibandingkan minuman herbal lain yaitu karena selera, pertama varian rasa Thai Tea yang beragam membuat tidak bosan untuk dikonsumsi, dari banyaknya varian yang tersedia Thai Tea original ditambahkan susu menjadi best seller. Kedua, harga Thai Tea yang terjangkau sesuai dengan uang saku mahasiswa UNNES. Ketiga kemasan yang menarik dan safety membuat mahasiswa UNNES memilih konsumsi Thai Tea karena terlihat dari luar sebagai minuman moderen yang bermutu. Keempat, mahasiswa UNNES tertarik mengonsumsi Thai Tea karena melihat dari brandnya, menurut mereka gerai Thai Tea yang memiliki branding baik menandakan produknya berkualitas. Oleh karena itu mahasiswa UNNES mengkonstruksi Thai Tea sebagai minuman yang memiliki prestige bagi yang mengonsumsinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anderson, Foster. 2006. *Antropologi Kesehatan*. Jakarta: UI Press.
- Cha-thai. 2021. ChaTraMue Original Thai Tea. Dipetik Oktober 27, 2021, dari <https://www.cha-thai.com>.
- Hartoyo, Arif. 2003. *Teh dan Khasiatnya bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Iriyanti, N. S. 2020. Kebiasaan Makan dan Fungsi Sosial Makanan bagi Masyarakat Wilayah Adat Mee Pagoo (Studi Pada Mahasiswa Kesehatan di Wilayah Adat Mee Pagoo). *Komunikasi dan Kebudayaan*. Vol. 7. No. 2. Hal. 221-228.
- Kemendes RI. 2018. Permenkes Nomor 30 Tahun 2013 tentang Percantuman Informasi Kandungan Gula, Garam dan Lemak Serta Pesan Kesehatan Pada Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji. Dipetik Oktober 27, 2021, dari <https://www.p2ptm.kemkes.go.id>.
- Kurniawati, E. 2020. Thai Tea Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Thailand. Vol 1. No. 1. Hal. 10-12.
- Laenggeng, A. H., & Lumalang, Y. 2015. Hubungan Pengetahuan Gizi dan Sikap Memilih Makanan Jajanan dengan Status Gizi Siswa SMP Negeri 1 Palu. *Healthy Tadulako Journal (Jurnal Kesehatan Tadulako)*. Vol. 1. No. 1. Hal. 49-57.
- Ma'sum Abdul, Gunawan. 2019. Warung Kopi sebagai Ruang Ketiga bagi Pelajar SMA di Kecamatan Kargan Kabupaten Rembang. *Solidarity: Journal of Education, Society and Culture*. Vol. 8. No. 1.
- Notoatmodjo, S. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Prawira, Atmaja, M. I., & Rohdiana, D. 2019. Diversifikasi Produk Berbasis Teh Pada Industri Pangan, Farmasi, Dan Kosmetik (Diversification of Tea Based Products in the Food, Pharmaceutical and Cosmetic Industry). *Perspektif*. Vol. 17. No. 2. Hal. 150-165.
- Puji, A. (2021, Juli 01). 5 Manfaat Thai Tea Bagi Tubuh. Dipetik Agustus 05, 2021, dari <https://hellosehat.com>.
- Rini, Hartati Sulistyio. 2012. Dilema Keberadaan Sektor Informal. *Komunitas: International Journal of Indonesian Society and Culture*. Vol. 4. No. 2. Hal. 202.
- Safitri, R. A., Sunarti, S., Parisudha, A., & Herliyanti, Y. 2021. Kandungan Gizi dalam Minuman Kekinian "Boba Milk Tea". *Gorontalo Journal of Public Health*. Vol. 4. No. 1. Hal 55-61.
- Saleh Nini J, Soediro M. 2017. Serbuk Semanggi sebagai Minuman Herbal. Vol. 4 No.1.
- Saparianti Ella, Hawa La Chovia. 2017. Peningkatan Efisiensi Produksi Minuman Herbal Instant dan Kapasitas Produksi Minuman Herbal Cair. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 8. No. 1.

- Suandi, Yusma, D. 2016. The Relationship Between Socioeconomic Status and The Patterns of Food and Nutrition Consumption in Rural Areas of Muaro Jambi. *Komunitas: International Journal of Indonesian Society and Culture*. Vol. 8. No.1.
- Supriani, A. 2019. Peranan Minuman Dari Ekstrak Jahecang Untuk Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. *Jurnal SainHealth*. Vol. 3. No. 1. Hal. 30-39.
- Tran, J. 2013. Green tea: a potential alternative anti-infectious agent catechins and viral infections. *Advances in Anthropology*. Vol. 3. No. 4. Pages. 198.
- Veronica, M. T., & Ilmi, I. M. B. 2020. Minuman Kekinian Di Kalangan Mahasiswa Depok dan Jakarta. *Indonesian Journal of Health Development*. Vol. 2. No. 2. Hal 83-91.
- WHO, 2015. *Guideline: Sugars intake for adults and children*. Geneva: World Health Organization.