

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK DAUN STEVIA (*Stevia rebaudiana Bertoni*) TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN TEH OOLONG**

**YORI GUNAWAN  
1711121014**



- Pembimbing:**
- 1. Prof. Tuty Anggraini, S.T.P, MP, Ph.D**
  - 2. Dr. Ir. Hasbullah, M.S**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK DAUN STEVIA  
(*Stevia rebaudiana Bertoni*) TERHADAP KARAKTERISTIK  
MINUMAN TEH OOLONG**

**YORI GUNAWAN**

**1711121014**



***Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh  
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian***

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

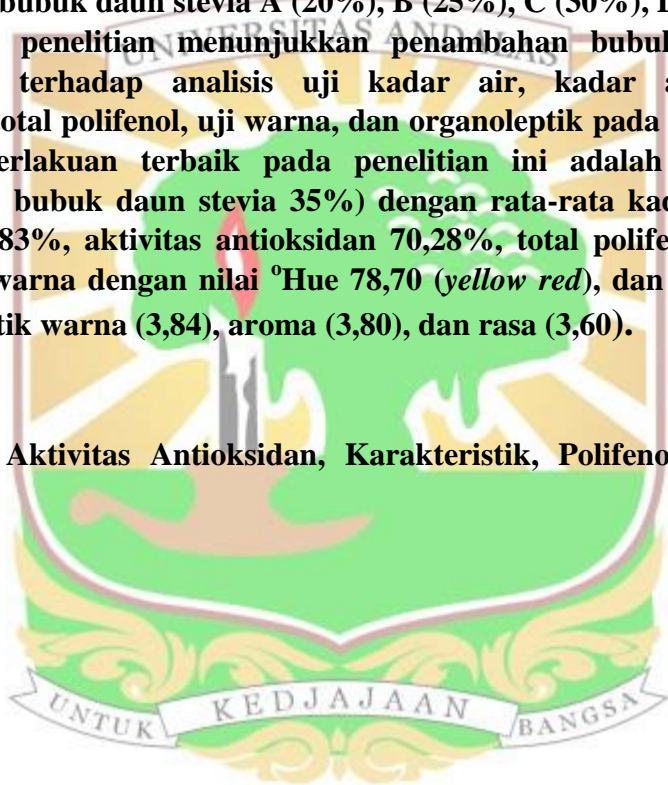
## **Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) Terhadap Karakteristik Minuman Teh Oolong**

Yori Gunawan, Tuty Anggraini, Hasbullah

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk daun stevia (*Stevia rebaudiana Bert.*) terhadap karakteristik sifat kimia, sifat fisik dan tingkat penerimaan panelis terhadap teh oolong. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Analisis data menggunakan ANOVA dan uji lanjut dengan DNMRT pada taraf 5%. Perlakuan penelitian ini adalah tingkat penambahan bubuk daun stevia A (20%), B (25%), C (30%), D (35%), dan E (40%). Hasil penelitian menunjukkan penambahan bubuk daun stevia berpengaruh terhadap analisis uji kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, total polifenol, uji warna, dan organoleptik pada warna, aroma, dan rasa. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan D (penambahan bubuk daun stevia 35%) dengan rata-rata kadar air 7,17%, kadar abu 6,83%, aktivitas antioksidan 70,28%, total polifenol 417,96 mg GAE/gr, uji warna dengan nilai °Hue 78,70 (*yellow red*), dan rata-rata nilai uji organoleptik warna (3,84), aroma (3,80), dan rasa (3,60).

**Kata kunci:** Aktivitas Antioksidan, Karakteristik, Polifenol, Stevia, Teh Oolong.



## Effect of Additional of Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) on The Characteristics of Oolong Tea

Yori Gunawan, Tuty Anggraini, Hasbullah

### ABSTRACT

The research aims to know the effect of adding stevia leaf powder (*Stevia rebaudiana* Bert.) on the characteristic of chemical, physical, and panelist acceptance of Oolong Tea. This research used completely randomized design (CRD) with 5 treatment and 3 replication. Analysis of data used ANOVA and continued with DNMRT at the 5% significant level. The treatments in this study were the addition of Stevia leaf powder A (20%), B (25%), C (30%), D (35%), E (40%). The result showed that level of addition of stevia leaf powder had a significant effect at the 5% level on analysis of moisture content, ash content, antioxidant activity, total polyphenol, color and organoleptic on color, aroma, and taste. The best treatment in this research was treatment D (Addition of 35% stevia leaf powder) with average of water content 7,17%, ash content 6,83%, antioxidant activity 70,28%, total polyphenol 417,96 mg GAE/gr, colour °Hue 78,70 (yellow red) and organoleptic on color 3,84, aroma 3,80, and taste 3,60.

**Keyword:** Antioxidant Activity, Characteristic, Oolong Tea, Polyphenol, Stevia.

