

**Mempelajari Karakteristik Teh Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*
Roxb.) dengan Penambahan Daun Mint (*Mentha piperita* L.)**

MAISA SEVONI

1711123019



Pembimbing 1 : Prof. Tuty Anggraini, S.TP, MP, Ph.D

Pembimbing 2 : Purnama Dimi Hari, S.TP, M.Sc

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2022

**Mempelajari Karakteristik Teh Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*
Roxb.) dengan Penambahan Daun Mint (*Mentha piperita* L.)**

MAISA SEVONI

1711123019



FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2022

Mempelajari Karakteristik Teh Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) dengan Penambahan Daun Mint (*Mentha piperita* L.)

Maisa Sevoni, Tuty Anggraini, Purnama Dini Hari

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan daun mint terhadap karakteristik teh daun pandan. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data dianalisis secara statistika dengan menggunakan ANOVA dan jika berbeda nyata, dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf nyata 5% dengan perlakuan: tanpa penambahan daun mint, penambahan daun mint 1%, 2%, 3%, dan 4%. Pengamatan pada teh daun pandan dengan penambahan daun mint meliputi uji kadar air, uji aktivitas antioksidan, uji kandungan total polifenol, dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan daun mint berpengaruh nyata terhadap nilai IC_{50} dan kandungan total polifenol teh daun pandan yang dihasilkan. Berdasarkan analisis kimia dan uji organoleptik menunjukkan penambahan daun mint 4% sebagai produk terbaik dengan nilai kadar air (5,93%), IC_{50} (86,54 ppm), total polifenol (109,99 mg GAE/g), dan nilai penerimaan organoleptik dengan warna (3,55%), rasa (3,40%) dan aroma (4,15%).

Kata kunci : daun mint, teh, daun pandan, antioksidan, polifenol

**The Study of Characteristics of Fragrant Pandan Leaf Tea
(*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) with the Addition of Peppermint
(*Mentha piperita* L.)**

Maisa Sevoni, Tuty Anggraini, Purnama Dini Hari

ABSTRACT

The aim of this research was to determine the effect of peppermint toward quality of pandan leaf tea. The research using a completely randomized design (CRD) consisted of 5 treatments and 3 replications. Data was analyzed statistically using ANOVA that followed by a test of Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% significance level. The treatments were without the addition of peppermint, addition of peppermint 1, 2, 3, and 4%. Observation of the pandan leaves tea consisted of moisture content, antioxidant activity test, total polyphenol content, and sensory evaluation. The results showed that the addition of peppermint extract significantly affected the antioxidant activity and total polyphenol content of pandan leaves tea. The results of chemical and sensory evaluation showed that the addition of 4% peppermint was the best treatment with moisture content (5.93%), IC₅₀ (86.54 ppm), total polyphenol (109.99 mg GAE/g), and organoleptic acceptance value with color (3.55%), taste (3.40%) and aroma (4.15%)

Keyword : peppermint, tea, pandan leaf, antioxidant, polyphenol