

**PENGARUH LAMA WAKTU PENGERINGAN DAUN GEDI
TERHADAP KARAKTERISTIK
MUTU TEH HERBAL YANG DIHASILKAN**

RIRI WAHYUNI



Pembimbing 1 : Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, M.S.

Pembimbing 2 : Cesar Welya Refdi, S. TP., M.Si.

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**PENGARUH LAMA WAKTU PENGERINGAN DAUN GEDI
TERHADAP KARAKTERISTIK
MUTU TEH HERBAL YANG DIHASILKAN**

RIRI WAHYUNI

1811122026



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

Pengaruh Lama Waktu Pengeringan Daun Gedi Terhadap Karakteristik Mutu Teh Herbal Yang Dihasilkan

Riri Wahyuni, Fauzan Azima, Cesar Welya Refdi

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan lama waktu pengeringan terhadap karakteristik teh herbal daun gedi dan menentukan lama waktu terbaik untuk menghasilkan teh herbal daun gedi. 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%. Perlakuan pada penelitian ini adalah A (lama waktu pengeringan 100 menit), B (lama waktu pengeringan 120 menit), C (lama waktu pengeringan 140 menit), D (lama waktu pengeringan 160 menit), E (lama waktu pengeringan 180 menit). Pengamatan pada teh herbal daun gedi meliputi uji kadar air, uji kadar abu, uji aktivitas antioksidan, uji kandungan total polifenol, uji kualitatif senyawa fitokimia dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan lama waktu pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan dan kandungan total polifenol teh herbal daun gedi, akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap uji kualitatif senyawa fitokimia dan uji organoleptik. Berdasarkan analisis yang telah dilakukan lama waktu pengeringan terbaik untuk menghasilkan teh herbal daun gedi yaitu pada perlakuan B, dengan nilai kadar air (7,98%), nilai kadar abu (4,78%), nilai aktivitas antioksidan (46,77 ppm), total polifenol (335,76 mg GAE/g), dan nilai penerimaan organoleptik warna 3,50 (suka), rasa 3,60 (suka) dan aroma 3,70 (suka).

Kata kunci: antioksidan, daun gedi, polifenol, teh herbal, waktu pengeringan

The Effect Of Drying Time Gedi Leaves On Characteristics Quality Of Herbal Tea Produced

Riri Wahyuni, Fauzan Azima, Cesar Welya Refdi

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine the effect of differences in drying time on the characteristics of gedi leaf herbal tea. This research used a completely randomized design (CRD) consisting of 5 treatments and 3 replications. The data were analyzed statistically using ANOVA and if they were significantly different, continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) test at a significance level of 5% with the following treatments: Drying time 100 minutes, 120 minutes, 140 minutes, 160 minutes, 180 minutes. Observations on gedi leaf herbal tea included water content test, ash content test, antioxidant activity test, total polyphenol content test, qualitative test of phytochemical compounds and organoleptic tests. The results showed that the difference in drying time significantly affected the value of water content test, ash content test, antioxidant activity and the total polyphenol content of gedi leaf herbal tea produced. Based on chemical analysis, it shows at a drying time of 120 minutes as the best product with a moisture content value (7.98%), ash content value (4.78%), antioxidant activity value (46.77 ppm), total polyphenols (335.76 mg GAE/g), and based on radar tests, organoleptic acceptance at a drying time of 140 minutes as the best product with a color value 3.50 (like), taste 3.60 (like), and aroma 3.70 (like).

Keywords: antioxidant, drying time, gedi leaf, herbal tea, polyphenol

