

# Studi Pembuatan Serbuk Teh Instan (*Camellia sinensis* var. *assamica*) dengan Penambahan Natrium Bikarbonat ( $\text{NaHCO}_3$ )

Retno Saputri, Tuty Anggraini, Rina Yenrina

## ABSTRAK

Serbuk teh instan merupakan modifikasi pengolahan pangan dengan penambahan natrium bikarbonat untuk mempertahankan warna selama proses pemanasan menggunakan *spray dryer*. Penelitian ini bertujuan untuk membuat Serbuk Teh Instan (*Camellia sinensis* var *assamica*) dengan Penambahan Natrium Bikarbonat ( $\text{NaHCO}_3$ ). Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dengan 3 kali ulangan. Uji lanjut dilakukan dengan Uji DNMRT (*Duncan's New Multiple Range Test*) pada taraf nyata 5%. Perlakuan pada penelitian ini yaitu adanya penambahan natrium bikarbonat dengan perlakuan penambahan  $\text{NaHCO}_3$  sebanyak 0,1 %, 0,3 %, 0,5 %, 0,7 %, 0,9 %. Pengaruh penambahan natrium bikarbonat dalam pembuatan serbuk teh instan pada perlakuan B merupakan perlakuan terbaik menurut uji organoleptik dengan kelarutan didalam air 8,7 %, waktu larut 3 menit 2 detik, nilai warna (191,658 <sup>0</sup>hue), nilai pH 7,7, kandungan klorofil 14,103 mg/L, kadar air 4,3 %, kadar abu 1,6 %, aktivitas antioksidan 68,68 %, total polifenol 6,68 %, kadar katekin 4,33 %, uji organoleptik terhadap warna 4,1, aroma 3,55, dan rasa 3,95.

**Kata kunci** : instan, teh serbuk,  $\text{NaHCO}_3$

