

**PENGARUH PENAMBAHAN BUNGA CENGKEH TERHADAP
KARAKTERISTIK MUTU PRODUK TEH CASCARA**



WINDA ANUGRAH

1811122043

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2023

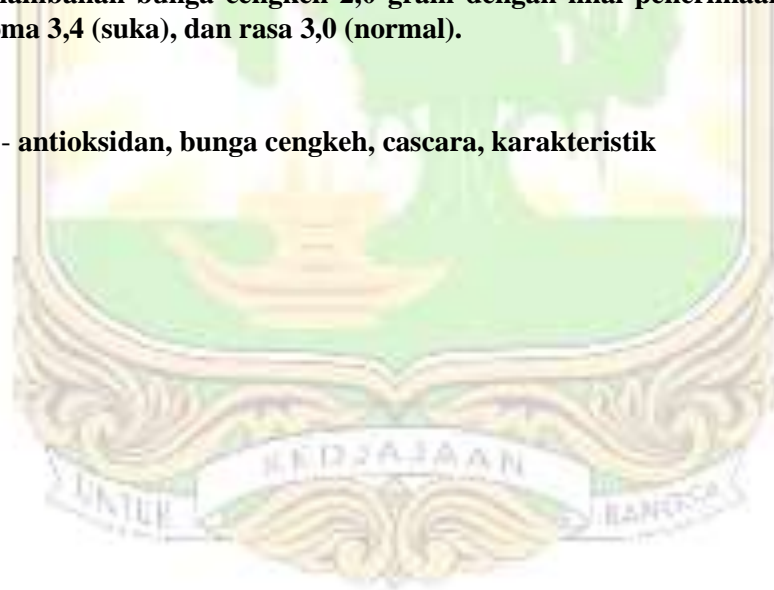
**PENGARUH PENAMBAHAN BUNGA CENGKEH TERHADAP
KARAKTERISTIK PRODUK TEH CASCARA**

Winda Anugrah, Fauzan Azima, Novelina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh bunga cengkeh terhadap kualitas teh cascara (*Coffea arabica* L). Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dan 3 ulangan, data dianalisis menggunakan ANOVA yang dilanjutkan dengan uji DNMRT pada taraf nyata 5%. Perlakuan yang digunakan adalah penambahan bunga cengkeh 0 gram, 0,5 gram, 1,0 gram, 1,5 gram dan 2,0 gram dalam 10 gram teh cascara. Parameter pengamatan terdiri dari : (1) Uji kadar air (2) Uji kadar abu (3) Serat kasar (4) Total fenol (5) Uji antioksidan (6) Warna (7) Jumlah lempeng dan (8) Organoleptik. Hasil pengamatan produk terbaik mengacu pada SNI dan kandungan fisikokimianya terdapat pada perlakuan E (penambahan cengkeh 2,0 gram), dengan kadar air (16,44 %), kadar abu (6,78 %), serat kasar (13,17 %), polifenol total (152,14 mg GAE/g), aktivitas antioksidan (72,06 %), angka lempeng total ($0,51 \times 10^3$ CFU/g). Selain itu, uji sensoris cascara teh terbaik adalah penambahan bunga cengkeh 2,0 gram dengan nilai penerimaan warna 4,1 (suka), aroma 3,4 (suka), dan rasa 3,0 (normal).

Kata kunci - antioksidan, bunga cengkeh, cascara, karakteristik



PENGARUH PENAMBAHAN BUNGA CENGKEH TERHADAP KARAKTERISTIK PRODUK TEH CASCARA

Winda Anugrah, Fauzan Azima, Novelina

ABSTRACT

The aim of this reesearch was determine by effect of clove flowers toward quality of cascara tea (*Coffee arabica* L). The research using a completely randomized design (CRD) consisted of 5 treatments and 3 replications, data was analyzed analyzed using ANOVA that followed by a test of DNMRT at the 5% significance level. The treatment used of clove flower addition 0 gram, 0.5 gram, 1.0 gram, 1.5 gram and 2.0 gram in 10 gram cascara tea. Observational Parameters consisted of : (1) Moisture content test (2) Ash content test (3) crude fiber (4) total phenol (5) Antioxidant test (6) color (7) total plate number and (8) organoleptic. The results of the observations are the best products refer to SNI and their physicochemical content is found in treatment E (addition of 2.0 gram cloves), with water content (16.44 %), ash content (6.78 %), crude fiber (13.17 %), total polyphenols (152,14 mg GAE/g), antioxidant activity (72,06 %), total plate number (0.51 x103 CFU/g). Beside, the best sensory test of tea cascara was the 1,0 gram addition of clove flower with acceptance value was color 4,1 (like), aroma 3.7 (like), dan taste 3.0 (normal).

Keywords - antioxidant, cascara, clove flower, charateristic