

**PENGARUH PENAMBAHAN BERBAGAI JENIS REMPAH TERHADAP
KARAKTERISTIK MUTU TEH SUNGKAI**

SIGIT HARIADI

1811121034



Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Rempah Terhadap Karakteristik Mutu Teh Sungkai

Sigit Hariadi, Aisman, Rina Yenrina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan berbagai jenis rempah terhadap karakteristik minuman teh sungkai yang dihasilkan dan jenis rempah terbaik untuk menghasilkan teh sungkai rempah. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental untuk mengetahui pengaruh penambahan berbagai jenis rempah terhadap karakteristik minuman teh sungkai yang dihasilkan dan jenis rempah terbaik untuk menghasilkan teh sungkai rempah. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu penambahan bubuk daun serei 0,75% (A), penambahan bubuk kulit lemon 1% (B), penambahan bubuk jahe merah 1% (C), penambahan bubuk daun pandan wangi 0,75% (D), dan penambahan bubuk daun jeruk purut 1% (E) terhadap semua perbandingan bubuk rempah pada bubuk daun sungkai 2%. Pengamatan pada teh sungkai rempah meliputi uji kadar air, aktivitas antioksidan, total polifenol, dan uji organoleptik. Berdasarkan analisis yang telah dilakukan hasil analisis kimia produk teh sungkai terbaik adalah produk dengan perlakuan A yaitu penambahan bubuk daun sungkai 2% dan bubuk daun serei 0,75% dengan karakteristik aktivitas antioksidan (37,87 %), total polifenol (396,11 mgGAE/g) dan kadar air (6,55 %). Pada uji organoleptik hedonik terhadap seduhan warna, aroma dan rasa terdapat pada perlakuan D (teh sungkai dengan penambahan daun pandan) dengan nilai penerimaan organoleptik warna 3,35 (suka), aroma 3,38 (suka) dan rasa 3,2 (suka).

Kata kunci: rempah, teh sungkai, karakteristik



The Effect of Adding Various Types of Spices on the Quality Characteristics of Sungkai Tea

Sigit Hariadi, Aisman, Rina Yenrina

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of adding various types of spices to the characteristics of the sungkai tea drink produced and the best types of spices to produce sungkai spice tea. This study used an experimental method to determine the effect of adding various types of spices to the characteristics of the sungkai tea drink produced and the best type of spice to produce sungkai spice tea. The treatment in this study was the addition of citronella leaf powder 0.75% (A), the addition of 1% lemon peel powder (B), the addition of red ginger powder 1% (C), the addition of fragrant pandan leaf powder 0.75% (D), and the addition of 1% kaffir lime leaf powder (E) to the ratio of 2% sungkai leaf powder. Observations on Sungkai spice tea included testing for water content, antioxidant activity, total polyphenols, and organoleptic tests. Based on the analysis that has been carried out, the best results of chemical analysis of sungkai tea products are products with treatment A, namely the addition of 2% sungkai leaf powder and 0.75% citronella leaf powder with characteristics of antioxidant activity (37.87%), total polyphenols (396.11 mgGAE /g) and water content (6.55%). In the hedonic organoleptic test for color, aroma and taste infusion, there were treatment D (sungkai tea with the addition of pandan leaves) with organoleptic acceptance values for color 3.35 (like), aroma 3.38 (like) and taste 3.2 (like).

Keywords: spice, Sungkai tea, characteristics

