

**KARAKTERISTIK TEH CELUP HERBAL DARI CAMPURAN
BUBUK DAUN PANDAN (*Pandanus amaryfolius* Roxb.) DAN
JAHE MERAH (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*)**

Oleh :

SHELLA FARAMIDA

1911121022



Prof. Dr. Ir. Novelina, M.S

Wellyalina, S.T.P., M.P

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

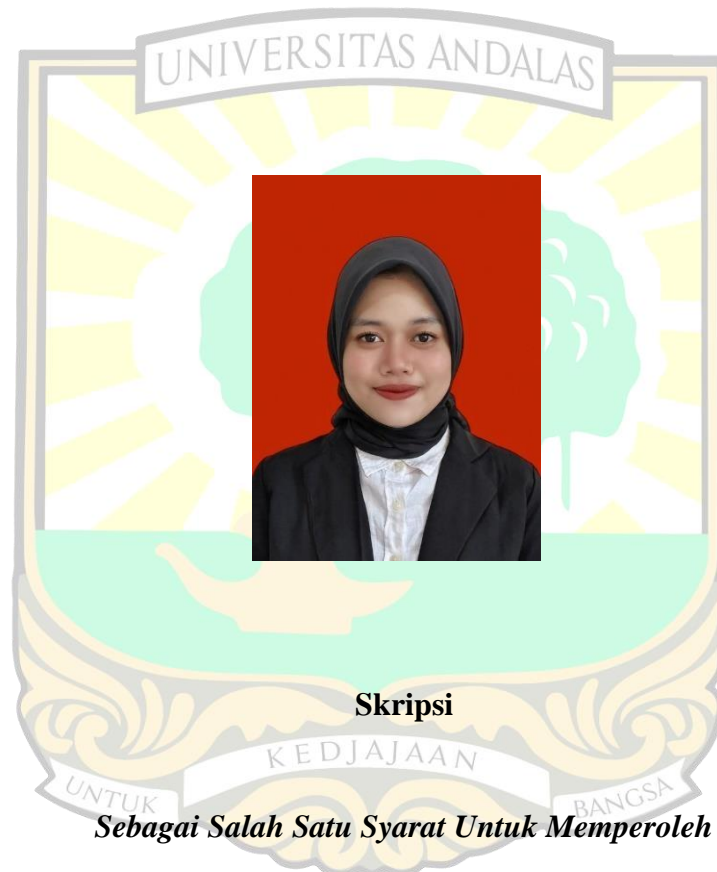
PADANG

2023

**KARAKTERISTIK TEH CELUP HERBAL DARI CAMPURAN
BUBUK DAUN PANDAN (*Pandanus amaryfolius* Roxb.) DAN
JAHE MERAH (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*)**

Sheila Faramida

1911121022



Skripsi

***Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian***

**Karakteristik Teh Celup Herbal dari Campuran Bubuk Daun Pandan
(*Pandanus amaryfolius* Roxb) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var.
Rubrum)**

Shella faramida, Novellina, Wellyalina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh campuran daun pandan dan jahe merah terhadap karakteristik teh herbal celup. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data dianalisis secara statistik menggunakan ANOVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan yang digunakan adalah perbandingan daun pandan : jahe merah yaitu A (90 : 10 g), B (80 : 20 g), C (70 : 30 g), D (60 : 40 g), dan E (50 : 50 gram). Pengamatan pada teh celup herbal meliputi uji kadar air, uji kadar abu, uji polifenol, uji aktivitas antioksidan IC₅₀, uji angka lempeng total, dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa campuran daun pandan dan jahe merah berpengaruh nyata terhadap nilai kadar air, kadar abu, total polifenol, dan aktivitas antioksidan IC₅₀ yang dihasilkan. Berdasarkan analisis kimia, mikrobiologi dan organoleptik menunjukkan perlakuan E (50 : 50 g) sebagai produk terbaik dengan nilai kadar air (6,89%), kadar abu (5,11%), total polifenol (37,47 mgGAE/g), antioksidan IC₅₀ (81,69 ppm), ALT total ($5,3 \times 10^2$), dan penerimaan organoleptik dengan warna (3,85%), aroma (3,75%), dan rasa (3,00%).

Kata Kunci : Antioksidan, Karakteristik, Daun Pandan, Jahe Merah

**Characteristics of Herbal Tea Bags From a Mixture of Pandan Leaf Powder
(*Pandanus amaryfolius Roxb.*) and Red Ginger (*Zingiber officinale var.
Rubrum*)**

Shella faramida, Novellina, Wellyalina

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of a mixture of pandan leaves and red ginger on the characteristics of herbal tea bags. This study used a completely randomized design (CRD) which consisted of 5 treatments and 3 replications. Data were analyzed statistically using ANOVA and if significantly different, followed by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% level. The treatment used was the ratio of pandan leaves: red ginger namely A (90: 10 g), B (80: 20 g), C (70: 30 g), D (60: 40 g), and E (50: 50 g). Observations on herbal tea bags included water content test, ash content test, polyphenol test, IC50 antioxidant activity test, total plate number test, and organoleptic test. The results showed that the mixture of pandan leaves and red ginger had a significant effect on the resulting value of water content, ash content, total polyphenols, and IC50 antioxidant activity. Based on chemical, microbiological and organoleptic analysis showed treatment E (50 : 50 g) as the best product with the value of moisture content (6.89%), ash content (5,11%), total polyphenols (37,47 mgGAE/g) , antioxidant IC50 (81,69 ppm), total ALT ($5,3 \times 10^2$), and organoleptic acceptance with color (3.85%), aroma (3.75%), and taste (3.00%).

Keyword- antioksidant, characteristic, pandan leaves, red ginger