

**PENGARUH PERBEDAAN SUHU PEMANASAN MEKANIS  
TERHADAP SIFAT TEH HERBAL DARI DAUN GAMBIR  
(*Uncaria gambir*, Roxb)**

**CELVIN NIAGA UTAMA**

**1611121040**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2023**

**PENGARUH PERBEDAAN SUHU PEMANASAN MEKANIS  
TERHADAP SIFAT TEH HERBAL DARI DAUN GAMBIR  
(*Uncaria gambir*, Roxb)**

**CELVIN NIAGA UTAMA**

**1611121040**



**Skripsi**

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh  
Gelara Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2023**

## **PENGARUH PERBEDAAN SUHU PEMANASAN MEKANIS TERHADAP SIFAT TEH HERBAL DARI DAUN GAMBIR (*Uncaria gambir*, Roxb)**

Celvin Niaga Utama<sup>1</sup>, Sahadi Didi Ismanto<sup>2</sup>, Anwar Kasim<sup>2</sup>

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui suhu pengeringan optimal untuk pengolahan daun gambir menjadi teh daun gambir. Gambir yang berasal dari daun dan ranting tanaman gambir (*Uncaria gambir*, Roxb), banyak digunakan sebagai bahan baku industri. Namun daun gambir juga berpotensi untuk diolah menjadi teh herbal karena sifat antioksidannya yang berasal dari senyawa tanin dan katekin. Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Esron (2011) telah meneliti produksi teh daun gambir, namun suhu pengeringan optimal masih belum diketahui. Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan oven listrik untuk menguji perlakuan suhu pemanasan yang berbeda (50°C, 60°C, 70°C, 80°C, dan 90°C) untuk menemukan suhu yang paling efektif untuk memproduksi teh daun gambir. Peneliti menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data yang diperoleh dari observasi dianalisis menggunakan uji F variance (ANOVA), dilanjutkan dengan Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf signifikansi 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi suhu pemanasan mekanis berpengaruh nyata terhadap khasiat Teh Herbal Daun Gambir. Berdasarkan penilaian analisis, perlakuan terbaik ditemukan pada perlakuan D, yang melibatkan suhu pengeringan 80°C. Suhu ini memberikan hasil yang paling diinginkan untuk menghasilkan teh daun gambir berkualitas tinggi. Secara keseluruhan, penelitian ini berkontribusi pada pemahaman tentang suhu pengeringan optimal untuk mengolah daun gambir menjadi teh daun gambir, dan menyoroti potensi manfaat kesehatan dari teh herbal ini karena sifat antioksidannya.

Kata Kunci : *Uncaria gambir*, *Roxb*, Teh Herbal.

# THE EFFECT OF MECHANICAL HEATING TEMPERATURE DIFFERENCES ON THE PROPERTIES OF HERBAL TEA FROM GAMBIR LEAVES (*Uncaria gambir*, Roxb)

Celvin Niaga Utama<sup>1</sup>, Sahadi Didi Ismanto<sup>2</sup>, Anwar Kasim<sup>2</sup>

## ABSTRACT

*This study aimed to determine the optimal drying temperature for processing gambier leaves into gambier leaf tea. Gambier, derived from the leaves and twigs of the gambier plant (*Uncaria gambir*, Roxb), is widely used as an industrial raw material. However, gambier leaves also have the potential to be processed into herbal teas due to their antioxidant properties derived from tannin and catechin compounds. Previous research by Esron (2011) has investigated the production of gambier leaf tea, but the optimal drying temperature remains unknown. Therefore, this study employed an electric oven to test different heating temperature treatments (50°C, 60°C, 70°C, 80°C, and 90°C) in order to find the most effective temperature for producing gambier leaf tea. The researchers utilized a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The data obtained from the observations were analyzed using the F test of variance (ANOVA), followed by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at a significance level of 5%. The results demonstrated that the variation in mechanical heating temperature significantly influenced the properties of Herbal Tea from Gambir Leaves. Based on the analyst's rating, the best treatment was found to be treatment D, which involved a drying temperature of 80°C. This temperature yielded the most desirable outcomes for producing high-quality gambier leaf tea. Overall, this research contributes to the understanding of the optimal drying temperature for processing gambier leaves into gambier leaf tea, and it highlights the potential health benefits of this herbal tea due to its antioxidant properties.*

**Keywords:** *Uncaria gambir*, Roxb, herbal tea