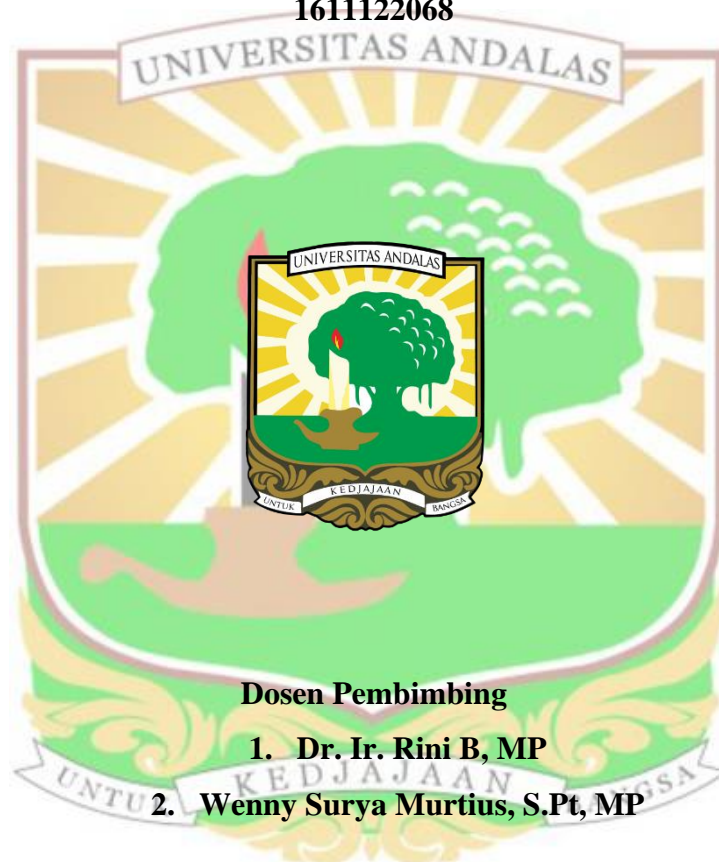


**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KAYU MANIS
(*Cinnamomum burmanni*) TERHADAP SIFAT KIMIA DAN UJI
SENSORI TEH DAUN BELIMBING WULUH (*Averrhoa
bilimbi*,L.)**

PENTRI AFRIANDRI

1611122068



Dosen Pembimbing

- 1. Dr. Ir. Rini B, MP**
- 2. Wenny Surya Murtius, S.Pt, MP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KAYU MANIS
(*Cinnamomum burmanni*) TERHADAP SIFAT KIMIA DAN UJI
SENSORI TEH DAUN BELIMBING WULUH (*Averrhoa
bilimbi*,L.)**

PENTRI AFRIANDRI

1611122068



FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2023

“PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KAYU MANIS (*Cinnamomum burmanni*) TERHADAP SIFAT KIMIA DAN UJI SENSORI TEH DAUN BELIMBING WULUH (*Averrhoa bilimbi*, L.)”

Pentri Afriandri, Rini B, Wenny Surya Martius

ABSTRAK

Indonesia merupakan negara yang terkenal dengan keanekaragaman tanaman khususnya hortikultura dan rempah-rempah. Salah satu hasil pertanian yang dapat diolah dan dimanfaatkan adalah tanaman herbal. Tanaman herbal menjadi salah satu alternatif pengganti obat yang mengandung bahan kimia karena mempunyai risiko efek samping yang merugikan bagi tubuh. Pemanfaatan tanaman herbal salah satunya adalah untuk memformulasi bahan herbal dalam bentuk minuman fungsional seperti pembuatan teh. Secara tradisional banyak tumbuhan yang berfungsi sebagai obat, namun pemanfaatan tumbuhan sebagai obat hanya berdasarkan pengalaman. Salah satu obat tradisional yang sering digunakan masyarakat sebagai obat anti diabetes adalah daun tanaman belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.). Daun belimbing wuluh secara empiris mempunyai khasiat untuk pengobatan penyakit diabetes melitus. Daun belimbing wuluh biasa diolah masyarakat dengan cara diperas, direbus dan langsung diminum air rebusannya. Pengolahannya kurang efektif karena penyajiannya memakan waktu lama. Pada penelitian ini bubuk kayu manis ditambahkan pada teh belimbing daun wuluh. Pengolahan teh herbal dilakukan dengan metode pembuatan teh hijau. Cara pengolahan tersebut dipilih karena teh hijau merupakan teh yang diolah tanpa melalui proses oksidasi enzimatis sehingga dapat mempertahankan kandungan bioaktifnya yang bersifat antioksidan. Hasil yang diperoleh pada penelitian ini menunjukkan bahwa belimbing wuluh dengan penambahan bubuk kayu manis disukai panelis dan mempunyai nilai rekomendasi panelis terhadap aroma (3,10), warna (3,20), dan rasa (3,75). Berdasarkan penelitian, teh memiliki karakteristik komposisi sebagai berikut: kadar air 8,67%, kadar abu 9,20%, aktivitas antioksidan bubuk 40,63% dalam 100 ppm, total polifenol 208,53 mg/GAE/g, kandungan alkaloid 5,62%, dan kandungan tanin 7,63%. dan aktivitas antioksidan sebesar 72,12% pada 10.000 ppm.

Kata Kunci : *Uncaria gambir*, *Roxb*, teh herbal

"THE EFFECT OF ADDING CINNAMON POWDER (*Cinnamomum burmanni*) ON THE CHEMICAL PROPERTIES AND SENSORY TESTS OF BELIMBING WULUH (*Averrhoa bilimbi*, L.) LEAF TEA"

Pentri Afriandri, Rini B, Wenny Surya Martius

ABSTRACT

Indonesia is a country known for its diversity of plants, especially horticulture and spices. One of the agricultural products that can be processed and utilized is herbal plants. Herbal plants are an alternative to replace drugs that contain chemicals because they have the risk of side effects that harm the body. One of the uses of herbal plants is to formulate herbal ingredients in the form of functional drinks such as making tea. Traditionally many plants have functioned as medicine, but the use of plants as medicine is only based on experience. One of the traditional medicines that is often used by the community as an anti-diabetic drug is the leaves of the starfruit plant (*Averrhoa bilimbi*, L.). The leaves of belimbing wuluh empirically have efficacy for the treatment of diabetes mellitus. The leaves of belimbing wuluh are usually processed by the people by squeezing, boiling and drinking the boiling water directly. Processing is less effective because the presentation takes a long time. In this study, cinnamon powder was added to the belimbing wuluh leaf tea. Herbal tea processing is done by the method of making green tea. The processing method was chosen because green tea is tea that is processed without going through an enzymatic oxidation process so that it can maintain its bioactive content which is antioxidant. The results obtained in this study showed that belimbing wuluh with the addition of cinnamon powder was liked by panelists and had panelist recommendation values for aroma (3.10), color (3.20), and taste (3.75). According to research, tea has the following composition characteristics: water content 8.67%, ash content 9.20%, powder antioxidant activity 40.63% in 100 ppm, total polyphenols 208.53 mg/GAE/g, alkaloid content 5.62%, and tannin content 7.63%. and antioxidant activity of 72.12% in 10,000 ppm.

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