

**“PENGARUH PERBEDAAN SUHU PENGERINGAN  
TERHADAP KARAKTERISTIK TEH DAUN SALAM (*Syzygium  
polyanthum*, (Wight.) Walp)”**



**ANITA CANDAR DEWI**  
**1311121057**

**Dosen Pembimbing:**

- 1. Deivy Andhika Permata, S.Si, M.Si**
- 2. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2018**

# **Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Daun Salam (*Syzygium polyanthum*, (Wight.) Walp)**

**Anita Candar Dewi, Deivy Andhika Permata, Novizar Nazir**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan suhu pengeringan dalam pengolahan terhadap karakteristik the daun salam dan mengetahui suhu terbaik dari pengolah teh daun salam. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data tersebut dianalisis dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan's New Multiple Range Test* (DMNRT) pada taraf 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah perbedaan suhu pengeringan pada pengolahan teh daun salam yaitu pada suhu 50°C, 60°C, 70°C, 80°C, dan 90°C. Pada produk teh yang dihasilkan dilakukan pengamatan seperti kadar air, kadar abu, uji kualitatif fitokimia, aktivitas antioksidan, total polifenol dan organoleptik (warna, rasa, dan aroma). Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa perbedaan suhu pengeringan berpengaruh terhadap kadar abu, aktivitas antioksidan, total polifenol dan organoleptik (warna dan rasa, namun tidak pada aroma) teh daun salam. Suhu terbaik dalam proses pengolahan teh daun salam adalah pada perlakuan D (perlakuan dengan suhu pengeringan 80°C) yaitu dengan hasil aktivitas antioksidan 91,04208 %, total polifenol 28,23 mgGAE/g, kadar abu 4,0567% dan kadar air 6,0241 %.

**Kata Kunci : daun salam, suhu, pengeringan, teh daun salam**

# **The Effect of Differences in Drying Temperature on Characteristic Bay Leaves Tea (*Syzygiumpolyanthum* (Wight.) Walp**

**Anita Candar Dewi, Deivy Andhika Permata, Novizar Nazir**

## **ABSTRACT**

This research aims to determine the effect of difference drying temperature in processing on the characteristics of bay leaves tea and to know the best temperature from the processing of bay leaves tea. This research used a Completely Randomized Design (RAL) consisting of 5 treatments and 3 replications. The data were analyzed using ANOVA and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DMNRT) test at 5% level. The treatment of this research is the difference of drying temperature at the processing of bay leaves tea at temperature 50°C, 60°C, 70°C, 80°C, and 90°C. In the resulting tea products observations such as water content, ash content, qualitative phytochemical test, antioxidant activity, total polyphenols and organoleptics (color, flavor, and aroma) were observed. The results of this study indicate that the difference in drying temperature has an effect on the ash content, antioxidant activity, total polyphenol and organoleptic (color and taste, but not on aroma) of bay leaf tea. The best temperature in the processing of bay leaf tea is on treatment D (treatment with 80°C drying temperature) that is the result of antioxidant activity 91.04208%, total polyphenol 28.23 mgGAE / g, ash content 4.0567% and water content 6.0241 %.

**Keywords ; bay leaves, drying temperature, bay leaf tea**

