

**PENGARUH PENAMBAHAN CASSIA VERA TERHADAP  
KARAKTERISTIK TEH HERBAL DAUN SALAM (*Syzygium  
polyanthum*)**

**AHMAD MAI WANDRI  
1211122015**



**PEMBIMBING :**

- 1. Ir. Netty Sri Indeswari, MP**
- 2. Tuty Anggraini, S.TP, MP, Ph.D**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2018**

# Pengaruh Penambahan *Cassiavera* Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Salam (*Syzygium polyanthum*)

Ahmad Mai Wandri, Netty Sri Indeswari, Tuty Angraini

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk *cassiavera* terhadap cita rasa, sifat fisik dan kimia minuman teh herbal daun salam serta mengetahui jumlah penambahan bubuk *cassiavera* yang tepat sehingga diperoleh teh herbal daun salam dengan tingkat penerimaan panelis terbaik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Analisa data dilakukan menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan kemudian dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan bubuk *cassiavera* pada teh herbal daun salam sebesar 4%, 6%, 8%, 10%, dan 12% dari total berat teh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan penambahan bubuk *cassiavera* pada teh herbal daun salam memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar abu, aktivitas antioksidan, total polifenol, alkaloid, dan uji organoleptik teh herbal, namun tidak berbeda nyata terhadap kadar air. Produk terbaik dari teh herbal daun salam bercitarasa *cassiavera* berdasarkan tingkat penerimaan panelis adalah penambahan *cassiavera* 12% dengan : kadar air (10,93%), kadar abu (4,46%), aktivitas antioksidan (55,60%), total polifenol (878,67 mgGAE/g), kadar alkaloid (3,67%), dan kadar tanin (2,72%) dengan kesukaan panelis : warna 4,16 (suka), aroma 3,60 (suka) dan rasa 3,48 (suka).

*Kata kunci* – daun salam, *cassiavera*, teh herbal, antioksidan, polifenol.

