

**PERBEDAAN SUHU PENGERINGAN DAUN KAYU MANIS
(*Cinnamomum burmanni*) TERHADAP KOMPONEN KIMIA
DAN ORGANOLEPTIK TEH HERBAL YANG DIHASILKAN**

SKRIPSI

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

Oleh

WINDI SURYA NINGSIH
1411122021

Dosen Pembimbing:

- 1. Ir. Netty Sri Indeswari, MP**
- 2. Risa Meutia Fiana, S.TP, MP**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

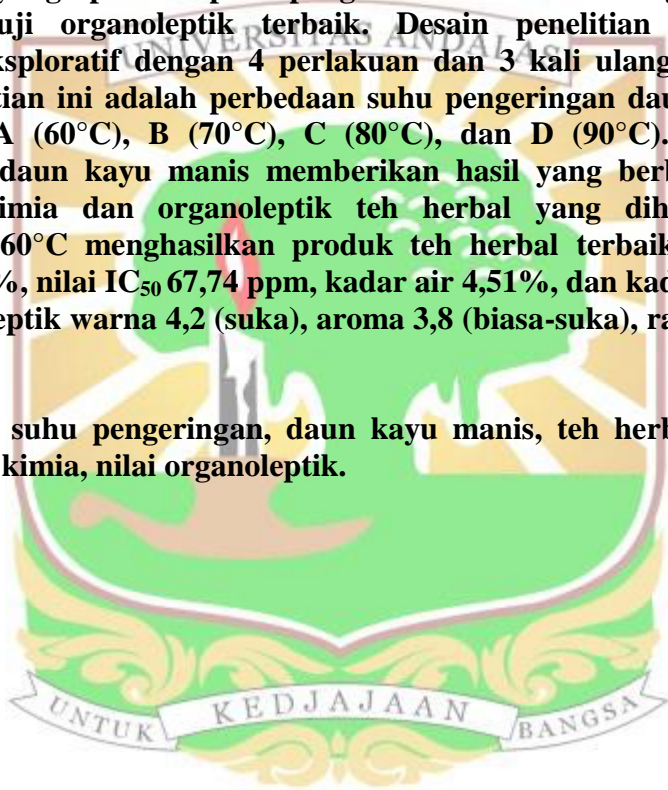
Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Komponen Kimia dan Organoleptik Teh Herbal yang Dihasilkan

Windi Surya Ningsih, Netty Sri Indeswari , Risa Meutia Fiana

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan suhu pengeringan daun kayu manis terhadap komponen kimia dan uji organoleptik teh herbal yang dihasilkan serta mendapatkan suhu dan waktu pengeringan yang optimum pada pengolahan teh herbal dengan komponen kimia dan uji organoleptik terbaik. Desain penelitian menggunakan rancangan eksploratif dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah perbedaan suhu pengeringan daun kayu manis meliputi : A (60°C), B (70°C), C (80°C), dan D (90°C). Variasi suhu pengeringan daun kayu manis memberikan hasil yang berbeda terhadap komponen kimia dan organoleptik teh herbal yang dihasilkan. Suhu pengeringan 60°C menghasilkan produk teh herbal terbaik dengan total polifenol 8,2%, nilai IC₅₀ 67,74 ppm, kadar air 4,51%, dan kadar abu 3,29%. Nilai organoleptik warna 4,2 (suka), aroma 3,8 (biasa-suka), rasa 3,52 (biasa-suka).

Kata kunci : suhu pengeringan, daun kayu manis, teh herbal, komponen kimia, nilai organoleptik.



The Influence of Variation Cinnamon Leaves (*Cinnamomum burmannii*) Drying Temperatures on Chemical Component and Sensory Properties Herbal Tea

Windi Surya Ningsih, Netty Sri Indeswari , Risa Meutia Fiana

ABSTRACT

The research was aim to determine effect of variation cinnamon leaves drying temperatures on chemical components and the resulted herbal tea sensory properties, and to obtain optimum temperature drying time of herbal tea processing with the best chemical components and sensory properties. Research design utilized explorative research program with 4 treatments and 3 times of replication. Variations of cinnamon leaves drying temperature were as followed: A (60°C), B (70°C), C (80°C), and D (90°C). Results indicated that variations of cinnamon leaves drying temperature gives a difference to the chemical components and resulted herbal tea sensory properties. Drying temperature of 60°C yielded in herbal tea with the best chemical components and sensory properties including polyphenols total 8.2%, IC₅₀ 67.74 ppm, moisture content 4.51%, and ash content 3.29%. Whereas, the sensory value were enlisted as color of 4.2 (like), aroma of 3.8 (ordinary-like) and taste of 3.52 (ordinary-like).

Keywords: drying temperature, cinnamon leave, herbal tea, chemical component, sensory properties.

