

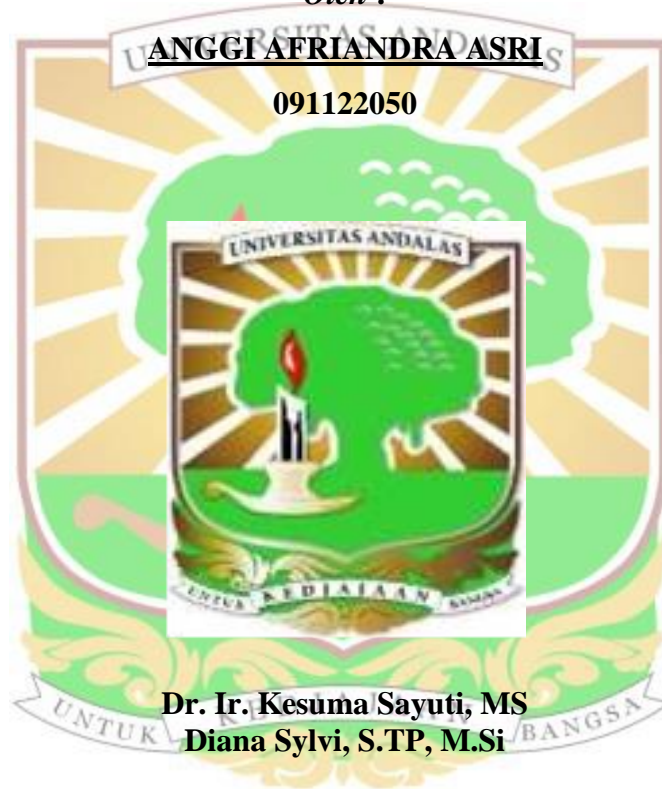
**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK VANILI (*Vanilla planifolia*) TERHADAP SIFAT
FISIKA-KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SERBUK INSTAN TEH HIJAU YANG
DIHASILKAN**

SKRIPSI

Oleh :

ANGGI AFRIANDRA ASRI

091122050



Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS

Diana Sylvi, S.TP, M.Si

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

PADANG

2014

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK VANILI (*Vanilla planifolia*) TERHADAP SIFAT
FISIKA-KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SERBUK INSTAN TEH HIJAU YANG
DIHASILKAN**

Oleh : Anggi Afriandra Asri

Pembimbing : Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS dan Diana Sylvi, S.TP, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk vanili pada serbuk instan teh hijau yang dihasilkan dan yang paling disukai panelis dari segi organoleptik serta mendapatkan formulasi bubuk vanili terbaik pada serbuk instan teh hijau yang dihasilkan. Analisa fisik dan kimia serbuk instan teh hijau vanili dilaksanakan di Laboratorium Teknologi dan Rekayasa Proses Hasil Pertanian, Laboratorium Kimia dan Biokimia Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas Padang pada Bulan Juli sampai September 2013.

Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari lima perlakuan dan tiga ulangan. Dengan perlakuan sebagai berikut: A (penambahan bubuk vanili 2% dari serbuk instan teh hijau), B (penambahan bubuk vanili 4% dari serbuk instan teh hijau), C (penambahan bubuk vanili 6% dari serbuk instan teh hijau), D (penambahan bubuk vanili 8% dari serbuk instan teh hijau), dan E (penambahan bubuk vanili 10% dari serbuk instan teh hijau). Pengamatan yang dilakukan terhadap bahan baku meliputi kandungan katekin, kadar vanilin, dan kadar air. Sedangkan pengamatan yang dilakukan terhadap serbuk instan teh hijau vanili meliputi sifat kimia : kandungan katekin, kadar vanilin, dan aktivitas antioksidan. Sifat fisika serbuk instan teh hijau vanili : kadar air, transmittan, bagian tidak larut air, dan uji organoleptik yang terdiri dari uji warna, aroma, dan rasa.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa penambahan bubuk vanili terhadap serbuk instan teh hijau memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar katekin, kadar vanilin, aktivitas antioksidan, transmittan, bagian tidak larut air. Akan tetapi tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air.

Hasil uji organoleptik menunjukkan perlakuan E (penambahan bubuk vanili 10%) sebagai produk yang paling disukai dengan rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 3,35 (suka), untuk aroma 3,65 (suka), dan rasa 3,35 (suka). Produk dengan penambahan bubuk vanili 10% sebagai produk terbaik, dari segi organoleptik dapat diterima dan disukai dengan nilai rata-rata kandungan katekin (1,67%), kadar air (2,64%), kadar vanilin (0,125%), aktivitas antioksidan (61,03%), transmittan (67,17%), dan bagian tidak larut air (0,60%).

Kata Kunci : Serbuk Instan, Senyawa Vanilin, Senyawa Katekin