

**PENGARUH PENAMBAHAN DAUN MINT (*Mentha piperita* L.)
TERHADAP KARAKTERISTIK TEH KAHWA DAUN**

HAYATUL FITRI

1911121005



Dosen Pembimbing:

- 1. Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, M.S**
- 2. Prof. Dr. Ir. Novelina, M.S**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

PENGARUH PENAMBAHAN DAUN MINT (*Mentha piperita* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK TEH KAHWA DAUN

Hayatul Fitri¹, Rina Yenrina², Novelina³

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui teh herbal celup campuran daun mint dan daun kopi serta mengetahui formulasi teh herbal campuran daun mint dan daun kopi yang mempunyai karakteristik terbaik dan disukai oleh panelis. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang diberikan pada penelitian ini adalah A (tanpa penambahan daun mint), B (penambahan daun mint 1%), C (penambahan daun mint 2%), D (penambahan daun mint 3%), dan E (penambahan daun mint 4%). Data penelitian analisis secara statistik menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan Duncan's New Analysis Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan campuran daun mint dan daun kopi mempunyai pengaruh berbeda nyata terhadap total polifenol, aktivitas antioksidan, kadar kafein, total bahan larut air, angka lempeng total, dan uji organoleptik rasa dan aroma. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan uji organoleptik warna. Perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik, analisis fisik, kimia dan mikrobiologi teh kahwa daun penambahan daun mint adalah perlakuan E dengan penambahan daun mint 4% sebagai produk terbaik dengan rata-rata parameter kesukaan panelis terhadap warna 4,14 (suka), rasa 4,52 (suka), dan aroma 4,44 (suka) dengan analisis kimia kadar air 5,44%, aktivitas antioksidan 73,1%, total polifenol 146,54% mg GAE/g, kadar kafein 0,33%, total bahan larut air 24,00%, dan ALT $1,1 \times 10^3$.

Kata kunci: *daun kopi, daun mint, karakteristik, antioksidan*

THE EFFECT OF ADDITION OF MINT LEAF (*Mentha piperita* L.) ON THE CHARACTERISTICS OF COFFE LEAF HERBAL TEA

Hayatul Fitri¹, Rina Yenrina², Novelina³

ABSTRACT

This research aimed to determine the characteristics of herbal tea bags mixed with mint leaf and coffe leaf and to find out which herbal tea bag formulations mixed with mint leaf and coffe leaf have the best characteristics and are preferred by the panelist. The design used in this study was a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The treatments given in this study were A (without the addiction of mint leaf), B (addition of 1% of mint leaf), C (addition of 2% of mint leaf), D (addition of 3% of mint leaf) and E (addition of 4% of mint leaf). The research data were statistically analyzed using ANOVA and continued with Duncan's New Analysis Multiple Range Test (DNMRT) at the 5%. The results showed that the ratio of mixed mint leaf and coffe leaf had highly significant different effects total polyphenols, antioxidant activity, caffeine content, total water soluble matter, total plate number, and organoleptic test of taste and aroma. However, it did not significantly affect the water content and color organoleptic test. The best treatment based on organoleptic test, physical, chemical and microbiological analysis of herbal tea bags mixed the average panelist preference parameters for color 4.14, taste 4.52, and aroma 4.44 with the result of chemical analysis water content 5.44% antioxidant activity 73.1%, total polyphenols 146.54 mg GAE/g, caffeine content 0.33%, total water soluble ingredients 24.00% and ALT 1.1×10^3 .

Keyword: *coffe leaf, mint leaf, characteristic, antioxidant*