

PENGARUH PENCAMPURAN BUBUK JAHE (*Zingiber officinale*, Rosc.) PADA TEH HERBAL KULIT BUAH KAKAO TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORIS TEH YANG DIHASILKAN

SINTIA FAROLA

1911121009



DOSEN PEMBIMBING

- 1. Dr. Ir. Aisman, M.Si**
- 2. Prof. Dr. Ir. Rini, MP**

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2024

Pengaruh Pencampuran Bubuk Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) pada Teh Herbal Kulit Buah Kakao Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Teh yang Dihasilkan

Sintia Farola, Aisman, Rini

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pencampuran bubuk jahe terhadap karakteristik kimia dan sensoris teh herbal kulit buah kakao, serta untuk mengetahui konsentrasi bubuk jahe yang tepat untuk menghasilkan minuman teh herbal kulit buah kakao. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah perbandingan pencampuran bubuk kulit buah kakao dengan bubuk jahe (100%:0%), (90%:10%), (80%:20%), (70%:30%), (60%:40%). Data yang diperoleh dianalisis secara statistik dengan ANOVA (*Analysis Of Variance*) dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji DNMRT (*Duncan's News Multiple Range Test*) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pencampuran bubuk jahe berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan DPPH, total polifenol, angka lempeng total dan IC50 antioksidan, organoleptik (rasa) pada air seduhan teh dan tidak berbeda nyata terhadap organoleptik (warna) dan organoleptik (aroma). Hasil terbaik diperoleh pada perlakuan D (pencampuran 70% : 30%), dengan kadar air 6,33%, kadar abu 3,67%, aktivitas antioksidan DPPH 45,75%, total polifenol 55,73 mg GAE/g, angka lempeng total $1,2 \times 10^3$ CFU/gr, antioksidan IC50 85,65 ppm, organoleptik warna 3,85 (suka), aroma 3,95 (suka), rasa 4,15 (suka).

Kata kunci: teh herbal, kulit buah kakao, jahe, antioksidan

Effect of Ginger Powder (*Zingiber officinale* Rosc.) Blending at Cocoa Fruit Peel Herbal Tea on the Chemical and Sensory Characteristics of the Resulting Tea

Sintia Farola, Aisman, Rini

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of ginger powder blending on the chemical and sensory characteristics of cocoa pod skin herbal tea, and to determine the appropriate concentration of ginger powder to produce cocoa pod skin herbal tea beverages. The design used in this study was a completely randomized design with 5 treatments and 3 replicates. The treatments in this study were the mixing ratio of cocoa pod powder with ginger powder (100%:0%), (90%:10%), (80%:20%), (70%:30%), (60%:40%). The data obtained were analysed statistically with ANOVA (*Analysis Of Variance*) and if significantly different followed by DNMRT (*Duncan's News Multiple Range Test*) test at 5% level. The results showed that the level of ginger powder mixing had a significant effect on water content, ash content, DPPH antioxidant activity, total polyphenols, total plate numbers and IC50 antioxidants, organoleptic (taste) in tea brewing water and was not significantly different from organoleptic (color) and organoleptic (aroma). The best results were obtained in treatment D (mixing 70%: 30%), with a moisture content of 6.33%, ash content of 3.67%, DPPH antioxidant activity of 45.75%, total polyphenols 55.73 mg GAE/g, total plate number 1.2 x 10³ CFU/gr, antioxidant IC50 85.65 ppm, organoleptic color 3.85 (like), aroma 3.95 (like), taste 4.15 (like).

Keywords: herbal tea, cocoa pod skin, ginger, antioxidant