

**PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP  
KOMPONEN KIMIA TEH HERBAL DAUN KARAMUNTING  
(*Rhodomyrtus tomentosa* (Aiton) Hassk)**

**NONI DWI MARINI  
1411121003**



Pembimbing :

1. Ir. Netty Sri Indeswari, MP
2. Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2019**

# **Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Komponen Kimia Teh Herbal Daun Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa* (Aiton) Hassk)**

**Noni Dwi Marini, Netty Sri Indeswari, Kesuma Sayuti**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap komponen kimia teh herbal daun karamunting dan mendapatkan suhu pengeringan terbaik dari pembuatan teh herbal daun karamunting. Penelitian ini dirancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan (perbedaan suhu pengeringan pada pengolahan teh herbal yaitu pada suhu 50<sup>0</sup>C, 60<sup>0</sup>C, 70<sup>0</sup>C, 80<sup>0</sup>C, 90<sup>0</sup>C) dan 3 kali ulangan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa perbedaan suhu pengeringan berpengaruh terhadap kadar abu, aktivitas antioksidan, total polifenol dan organoleptik (rasa) namun tidak berpengaruh terhadap kadar air, uji organoleptik (aroma dan warna). Pengamatan uji kualitatif menunjukkan bahwa teh herbal daun karamunting mengandung senyawa flavonoid, Alkaloid, Tanin, Triterpenoid, dan steroid. Suhu pengeringan terbaik berdasarkan pengujian organoleptik adalah pada suhu 70<sup>0</sup>C, aroma 4,05%, warna seduhan 4,20%, dan rasa seduhan 3,70%. Berdasarkan hasil analisis kimia produk terbaik pada perlakuan A (pengeringan daun karamunting pada suhu 50<sup>0</sup>C) yaitu Nilai IC<sub>50</sub> 39,77%, total polifenol 322,54 mgGAE/g, kadar abu 2,425% dan kadar air 5,63 %. Suhu pengeringan terbaik dari pengolahan teh herbal daun karamunting adalah suhu 50<sup>0</sup>C.

**Kata Kunci : suhu pengeringan, daun karamunting, teh herbal, komponen kimia, nilai organoleptik.**

**Effect of Drying Temperature on Chemical Components of Caramunting  
Leaves Herbal Tea (*Rhodomyrtus tomentosa* (Aiton) Hassk)**

**Noni Dwi Marini, Netty Sri Indeswari, Kesuma Sayuti**

**ABSTRACT**

This study discussed the effect of drying temperature on the chemical components of caramunting herbal leaves and obtained the best drying temperature for making caramunting leaves herbal tea. This study was designed using a Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments (differences temperature at 50<sup>0</sup>C, 60<sup>0</sup>C, 70<sup>0</sup>C, 80<sup>0</sup>C, 90<sup>0</sup>C) and 3 replications. The results showed that the difference of drying temperature affected ash content, antioxidant activity, total polyphenols and sensory analysis (taste), but had not affected moisture content, sensory analysis (aroma and color). Observation of quality tests showed herbal tea leaves containing flavonoids, alkaloids, tannins, triterpenoids, and steroids. The best drying temperature based on sensory analysis was 70<sup>0</sup>C, aroma of 4,05%, color of steeping 4,20%, and steeping taste of 3,70%. Based on chemical analysis, the best products was treatment A (drying of leaves at 50<sup>0</sup>C), IC50 value 39,77%, total polyphenols 322,54 mgGAE / g, ash content 2,425% and moisture content 5.63%. The best drying temperature from caramunting leaves herbal tea was 50<sup>0</sup>C.

**Keywords:** drying temperature, caramunting leaves, herbs, chemical components, organoleptic values.

