

**PENGARUH PENCAMPURAN BUBUK DAUN SALAM
(*Syzygium polyanthum*) TERHADAP KARAKTERISTIK TEH
CELUP HERBAL KULIT BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*)**

FADHILAH SAVITRI ARMAS

1911121048



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

**PENGARUH PENCAMPURAN BUBUK DAUN SALAM
(*Syzygium polyanthum*) TERHADAP KARAKTERISTIK TEH
CELUP HERBAL KULIT BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*)**

FADHILAH SAVITRI ARMAS

1911121048



Pembimbing 1: Tuty Anggraini, S.T.P, M.P, Ph.D

Pembimbing 2: Daimon Syukri, S.Si, M.Si, Ph.D

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2024

**PENGARUH PENCAMPURAN BUBUK DAUN SALAM
(*Syzygium polyanthum*) TERHADAP KARAKTERISTIK TEH
CELUP HERBAL KULIT BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*)**



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

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

**PENGARUH PENCAMPURAN BUBUK DAUN SALAM
(*Syzygium polyanthum*) TERHADAP KARAKTERISTIK TEH
CELUP HERBAL KULIT BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*)**

Fadhilah Savitri Armas, Tuty Anggraini, Daimon Syukri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pencampuran daun salam terhadap karakteristik teh kulit buah naga dan tingkat pencampuran kulit buah naga dan daun salam terbaik berdasarkan karakteristik kimia dan organoleptik teh celup herbal. Penelitian ini dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan yaitu Perlakuan pada penelitian ini yaitu perlakuan A (tanpa pencampuran bubuk daun salam), B (pencampuran bubuk daun salam 10%), C (pencampuran bubuk daun salam 20%), D (pencampuran bubuk daun salam 30%), dan E (pencampuran bubuk daun salam 40%) Data penelitian dianalisis secara statistik menggunakan ANOVA kemudian dilanjutkan dengan analisis *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencampuran bubuk daun salam terhadap karakteristik teh kulit buah naga berpengaruh nyata terhadap kadar abu, aktivitas antioksidan IC_{50} , total polifenol, betasianin, analisis warna dan uji organoleptik warna, aroma dan rasa. Tapi memberikan pengaruh berbeda tidak nyata pada kadar air dan pH. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan E (pencampuran 40%), analisis kimia teh celup herbal dengan nilai kadar air 7,27%, kadar abu 3,33%, Antioksidan IC_{50} 92,03 ppm, total polifenol 97,70 mg GAE/gr, Betasianin 69,71 mg/100gr, warna 24,76 °Hue, pH 6,63. Sedangkan berdasarkan nilai penerimaan organoleptik dengan rata-rata nilai yaitu warna 4,26 (suka), aroma 4,16 (suka) dan rasa 3,96 (suka).

Kata kunci: antioksidan, bubuk kulit buah naga, daun salam, teh celup herbal

**THE EFFECT OF MIXING POWDERED LEAVES (*Syzygium polyanthum*) ON
THE CHARACTERISTICS OF DRAGON FRUIT SKIN HERBAL TEA
(*Hylocereus polyrhizus*)**

Fadhilah Savitri Armas, Tuty Anggraini, Daimon Syukri

ABSTRACT

This research purpose to determine the effect of mixing bay leaves on the characteristics of dragon fruit peel tea and the best levels of mixing dragon fruit peel and bay leaves based on the chemical and organoleptic characteristics of herbal tea bags. This research used a Completely Randomized Design (CRD) method with 5 treatments and 3 replications, namely Treatments in this study were treatment A (without mixing bay leaf powder), B (addition of 10% bay leaf powder), C (addition of 20 bay leaf powder). %), D (addition of 30% bay leaf powder), and E (40% addition of bay leaf powder). The research data was analyzed statistically using ANOVA then continued with Duncan's Multiple Range Test (DMRT) analysis at a significance level of 5%. The research results showed that the addition of bay leaf powder to the characteristics of dragon fruit peel tea had a significant effect on the ash content, IC₅₀ antioxidant activity, total polyphenols, betacyanins, color analysis and organoleptic tests of color, aroma and taste. But it has an insignificant different effect on water content and pH. The best treatment in this study was treatment E (40% addition), chemical analysis of herbal tea bags with a water content of 7.27%, ash content of 3.33%, antioxidant IC₅₀ 92.03 ppm, total polyphenols 97.70 mg GAE/ gr, Betacyanin 69.71 mg/100gr, color 24.76 °Hue, pH 6.63. Meanwhile, based on organoleptic acceptance values, the average values are color 4.26 (like), aroma 4.16 (like) and taste 3.96 (like).

Key words: antioxidants, dragon fruit peel powder, bay leaves, herbal tea bag