

**PENGARUH PERBANDINGAN SERBUK INSTAN EKSTRAK DAUN
TEH (*Camellia sinensis*) MUTU RENDAH DENGAN SERBUK EKSTRAK
DAUN SIRSAK (*Annona muricata,L*) TERHADAP KARAKTERISTIK
MINUMAN SERBUK INSTAN**

DESRIAN IMANDA
1511122026



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

Pengaruh Perbandingan Serbuk Instan Ekstrak Daun Teh (*Camellia sinensis*) Mutu Rendah Dengan Serbuk Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata,L*) Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan

Desrian Imanda¹, Tuty Anggraini², Kesuma Sayuti²

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan serbuk ekstrak daun teh mutu rendah dengan serbuk ekstrak daun sirsak terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik minuman serbuk instan dan untuk mengetahui tingkat perbandingan terbaik terhadap minuman serbuk instan yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan 3 ulangan. Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah perbandingan serbuk ekstrak daun teh dengan serbuk ekstrak daun sirsak pada formulasi (6:0), (5,4:0,6), (4,8:1,2), (4,2:1,8) dan (3,6:2,4). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan serbuk ekstrak daun teh dengan serbuk ekstrak daun sirsak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, waktu larut air, bagian tidak larut air, total polifenol, dan nilai IC₅₀, namun memberikan pengaruh berbeda tidak nyata terhadap organoleptik warna, rasa dan aroma. Perlakuan terbaik berdasarkan analisis fisika, kimia dan mikrobiologi yaitu perlakuan E (serbuk ekstrak daun teh dengan serbuk ekstrak daun sirsak (3,6:2,4)). Minuman serbuk instan pada perlakuan E tersebut memiliki waktu larut air 54,80 detik, bagian tidak larut air 3,28%; kadar air 3,71%; kadar abu 1,95%; total polifenol 2520,99 mgGAE/g; nilai IC₅₀ 28,90 ppm; dan angka lempeng total $4,2 \times 10^2$.

Kata kunci : antioksidan, pengeringan busa, minuman serbuk instan, daun teh, daun sirsak

**Effect of Comparison of Low Quality Instant Powder of Tea Leaves
(*Camellia sinensis*) with Soursop Leaf Extract Powder (*Annona muricata*, L)
on The Characteristics of Instant Powder Drinks**

Desrian Imanda¹, Tuty Anggraini², Kesuma Sayuti²

¹Student of Agricultural Product Technology, ²Lecture of Agricultural Product Technology, Faculty of Agricultural Technology, Andalas University 25163

Email:desrianimanda18@gmail.com

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect of the comparison of low quality tea leaf extract powder with soursop leaf extract powder on physical, chemical, and organoleptic characteristics of instant powder drinks and to determine the best comparison level of instant powder drinks produced. This study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments 3 replications. Data were statistically analyzed using ANOVA and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% level. The treatment in this study was the comparison of tea leaf extract powder with soursop leaf extract powder in formulations (6: 0), (5,4: 0,6), (4,8: 1,2), (4,2: 1, 8) and (3,6: 2,4). The results showed that the comparison of tea leaf extract powder with soursop leaf extract powder significantly affected water content, ash content, water soluble time, water insoluble parts, total polyphenols and IC50 value, but gave no significant effect on organoleptic color, taste and aroma. The best treatment based on physical, chemical and microbiological analysis is treatment E (tea leaf extract powder with soursop leaf extract powder (3,6 : 2,4)). Instant powder drink in treatment E has a water soluble time of 54.80 seconds; water insoluble portion 3.28%; moisture content of 3.71%; ash content 1.95%; total polyphenols 2520.99 mgGAE / g; IC50 value 28.90 ppm; and the total plate number is 4.2×10^2 .

Keywords : antioxidant, foam mat drying, instant powder drink, soursop leaves, tea leaves