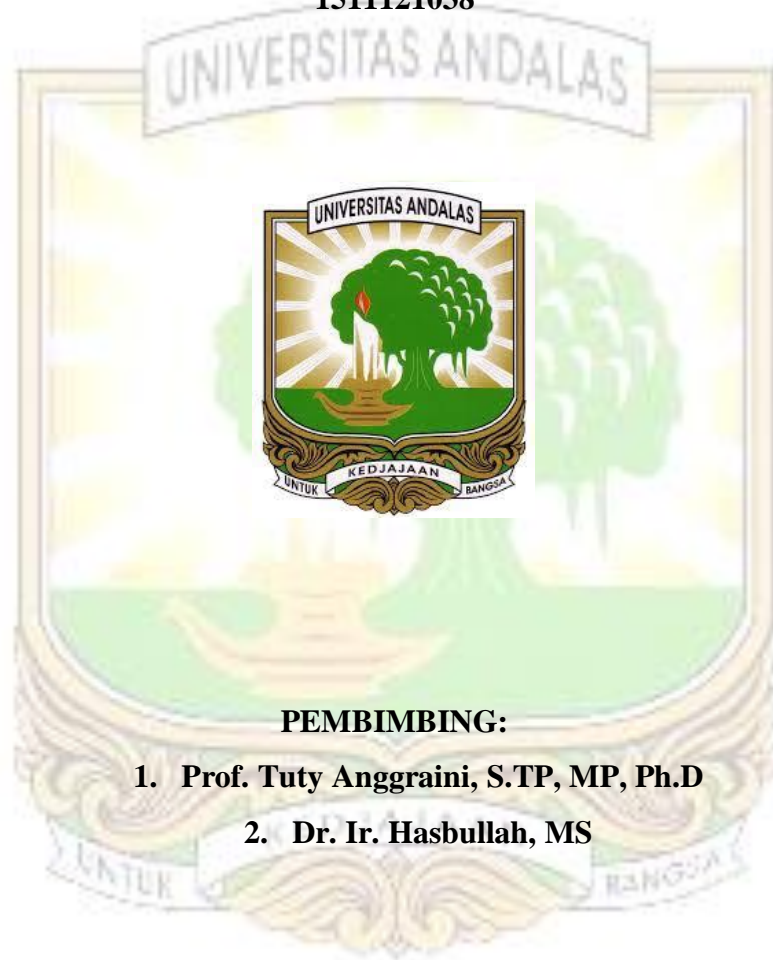


**PENGARUH PERBANDINGAN SERBUK EKSTRAK TEH
HIJAU (*Camellia sinensis*) DAN SERBUK EKSTRAK DAUN
SUJI (*Pleomele angustifolia*, N.E. BROWN) TERHADAP
KARAKTERISTIK MINUMAN SERBUK INSTAN**

**Meza Eka Putri
1511121038**



PEMBIMBING:

- 1. Prof. Tuty Anggraini, S.TP, MP, Ph.D**
- 2. Dr. Ir. Hasbullah, MS**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

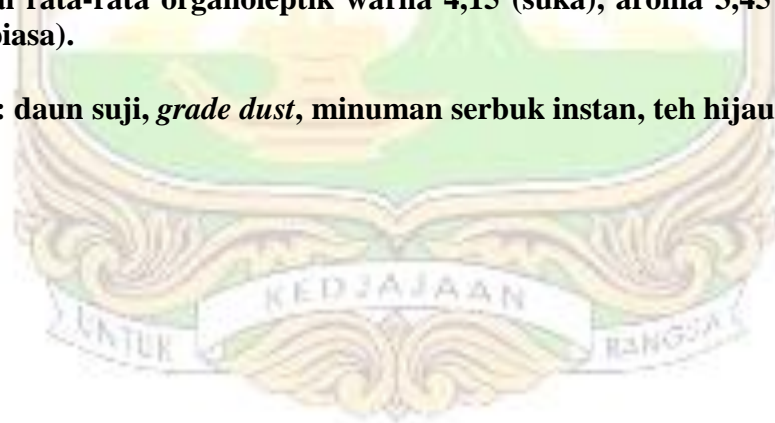
Pengaruh Perbandingan Serbuk Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinensis*) dan Serbuk Ekstrak Daun Suji (*Pleomele angustifolia*, N.E. Brown) terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan

Meza Eka Putri¹, Tuty Anggraini², Hasbullah²

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan serbuk ekstrak teh hijau *grade dust* dengan serbuk ekstrak daun suji terhadap karakteristik kimia, fisik, 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 dan 3 ulangan. Data dianalisa 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 teh hijau dengan serbuk ekstrak daun suji pada formulasi (8:0), (7,2:0,8), (6,4:1,6), (5,6:2,4), dan (4,8:3,2). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan serbuk ekstrak teh hijau dengan serbuk ekstrak daun suji berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, waktu larut, bagian tidak larut, antioksidan, total polifenol, klorofil, warna, dan organoleptik warna, namun memberikan pengaruh berbeda tidak nyata terhadap organoleptik rasa dan aroma. Perlakuan terbaik berdasarkan organoleptik yaitu perlakuan D dengan nilai rata-rata organoleptik warna 4,15 (suka), aroma 3,45 (biasa), dan rasa 3,15 (biasa).

Kata kunci: daun suji, *grade dust*, minuman serbuk instan, teh hijau.



***The Effect Of The Comparison Of Green Tea Extract Powder
With Suji Leaf Extract Powder On The Characteristics Of
Instant Powder Drinks***

Meza Eka Putri¹, Tuty Anggraini², Hasbullah²

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

Email: mezhaekaputry@gmail.com

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect of the comparison of grade dust green tea extract powder with suji leaf extract powder on chemical, physical, and organoleptic characteristics of instant powder drinks and to determine the best level of comparison of instant powder drinks produced. This study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The data were analyzed statistically by ANOVA and if significant different it will followed by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at significant of 5%. The treatment in this study was the comparison of green tea extract powder with suji leaf extract powder in formulations (8: 0), (7.2: 0.8), (6.4: 1.6), (5.6: 2.4), and (4.8: 3.2). The results showed that the comparison of green tea extract powder with suji leaf extract powder significantly affected water content, ash content, dissolved time, insoluble parts, antioxidants, total polyphenols, chlorophyll, color, and color organoleptics, but had a non-significant effect on organoleptic taste and aroma. The best treatment based on chemical, physical, and organoleptic test is treatment D with an average value organoleptic color 4.15 (like), aroma 3.45 (ordinary), and taste 3.15 (ordinary).

Keywords: grade dust, green tea, instant powder drinks, suji leaves.