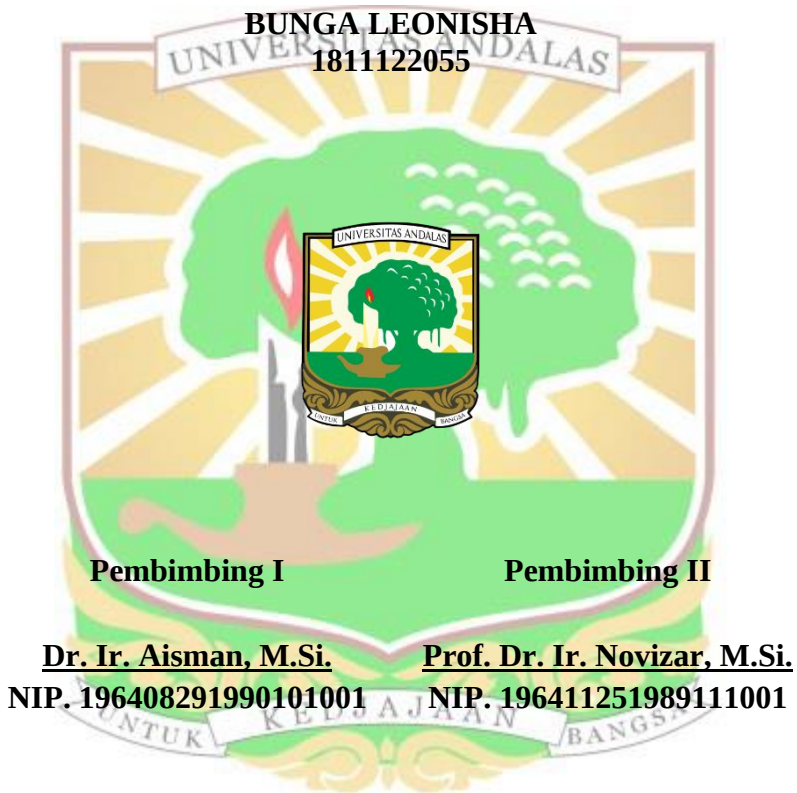


**PENGARUH PERBEDAAN SUHU
PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK
TEH DAUN CINCAU HIJAU (*Premna oblongifolia*
Merr.)**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

THE EFFECT OF DRYING TEMPERATURE VARIATIONS ON THE CHARACTERISTICS OF GREEN CINCAU LEAF TEA (*Premna oblongifolia* Merr.)

Bunga leonisha, Aisman, Novizar

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of drying temperature variation on the physicochemical characteristics, antioxidant activity, and sensory acceptance of green grass jelly leaf tea (*Premna oblongifolia* Merr.). The research used a Completely Randomized Design (CRD) with five drying temperatures: A = 50°C, B = 60°C, C = 70°C, D = 80°C, and E = 90°C, each with three replications. Observed parameters included moisture content, total polyphenol content, antioxidant activity (DPPH method), and sensory tests (color, aroma, and taste). The results showed that drying temperature significantly affected moisture content, total polyphenols, and antioxidant activity ($p < 0.05$), but had no significant effect on sensory attributes. Drying at 80°C yielded the lowest moisture content (6.01%), highest polyphenol content (28.16 mg GAE/g), and the highest antioxidant activity (91.36%). Sensory evaluation also showed that the 80°C treatment received the highest scores for color, aroma, and taste. Therefore, drying at 80°C is recommended as the optimal temperature to produce high-quality green grass jelly leaf tea in terms of physicochemical and sensory properties.

Keywords: green grass jelly, herbal tea, drying temperature, polyphenol, antioxidant

PENGARUH PERBEDAAN SUHU PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK TEH DAUN CINCAU HIJAU (*Premna oblongifolia* Merr.)

Bunga leonisha, Aisman, Novizar

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap karakteristik fisikokimia, aktivitas antioksidan, dan tingkat penerimaan sensoris teh daun cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr.). Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan suhu pengeringan: A = 50°C, B = 60°C, C = 70°C, D = 80°C, dan D = 90°C, masing-masing dengan tiga ulangan. Parameter yang diamati meliputi kadar air, kandungan total polifenol, aktivitas antioksidan (metode DPPH), serta uji organoleptik (warna, aroma, dan rasa). Hasil menunjukkan bahwa suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air, kandungan total polifenol, dan aktivitas antioksidan ($p < 0,05$), namun tidak berpengaruh signifikan terhadap atribut sensoris. Suhu 80°C menghasilkan kadar air terendah (6,01%), kandungan polifenol tertinggi (28,16 mg GAE/g), dan aktivitas antioksidan tertinggi (91,36%). Dari hasil uji organoleptik, perlakuan pada suhu 80°C juga memperoleh skor tertinggi dalam hal warna, aroma, dan rasa. Oleh karena itu, suhu pengeringan 80°C direkomendasikan sebagai suhu optimal dalam produksi teh daun cincau hijau untuk menghasilkan mutu terbaik secara fisikokimia maupun sensoris.

Kata kunci: cincau hijau, teh herbal, suhu pengeringan, polifenol, antioksidan