

STUDI PEMBUATAN MINUMAN TEH DAUN KAKAO (*Theobroma cacao*) DENGAN TINGKAT PENAMBAHAN SARI JERUK MANIS (*Citrus sinensis*, L.) SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL

**SHERLY ANDRINI
1511122007**



PEMBIMBING:

- 1. Prof. Tuty Anggraini, S.TP, MP, Ph.D**
- 2. Deivy Andhika Permata, S.Si, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

Studi Pembuatan Minuman Teh Daun Kakao (*Theobroma Cacao*) dengan Tingkat Penambahan Sari Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*, L.) sebagai Minuman Fungsional

Sherly Andrini, Tuty Anggraini, Deivy Andhika Permata

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat penambahan sari jeruk manis terhadap karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik minuman fungsional dan untuk mendapatkan tingkat penambahan sari jeruk manis terbaik terhadap minuman fungsional teh daun kakao yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali 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 tingkat penambahan sari jeruk manis pada konsentrasi 0, 6, 9, 12, dan 15%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat penambahan sari jeruk manis berpengaruh terhadap aktifitas antioksidan, total polifenol, vitamin C, nilai pH, warna, aroma, dan rasa minuman fungsional. Produk terbaik berdasarkan analisis kimia dan penilaian organoleptik adalah pada perlakuan E (penambahan sari jeruk manis 15%) dengan rata-rata nilai hasil analisis yaitu aktivitas antioksidan 22,75%, total polifenol 178,17 mg GAE/g, vitamin C 30,51 mg/100g bahan, pH 4,22, angka lempeng total $1,28 \times 10^3$ cfu/ml dan rata-rata penilaian organoleptik terhadap warna 4,04, aroma 3,96, dan rasa 4,00.

Kata kunci : minuman fungsional, teh daun kakao, sari jeruk manis

Study of Making Cocoa Leaf (*Theobroma cacao*) Tea Drink with The Level Addition of Orange Juice (*Citrus sinensis*, L.) as a Functional Drink

Sherly Andrini, Tuty Anggraini, Deivy Andhika Permata

ABSTRACT

This study goals determine the effect off addition of orange juice on the chemical, physical and organoleptic characteristics of functional drinks and to obtain the best level of orange juice addition to the functional drinks of cocoa leaf tea produced. This study used a Completely Randomized Design (CRD) by using 5 treatments and 3 replications. The data were analyzed statistically by ANOVA and if significantly different it will followed by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at significant of 5%. The treatment in this study was the level of addition of orange juice at concentrations of 0, 6, 9, 12, and 15%. The result showed that the level of addition of orange juice affects the antioxidant activity, total polyphenols, vitamin C, pH value, color, aroma, and taste of functional drinks. The best product based on chemical analysis and organoleptic assesment is on treatment E (addition of orange juice 15%) with an average value of the result of analysis namely antioxidant activity and 22,75%, total polyphenols 178,17 mg GAE/g, vitamin C 30,51 mg/100g ingredients, total plate count $1,28 \times 10^3$ cfu/ml and the average organoleptic rating of color 4,04, aroma 3,96, and taste 4,00.

Keyword : functional drink, cocoa leaf tea, orange juice

