

**PENGARUH PENAMBAHAN KULIT JERUK
SIAM (*Citrus nobilis*) TERHADAP
KARAKTERISTIK TEH CELUP HERBAL
TEMULAWAK (*Curcuma xanthorriza*)**

PUTRI DESYANI PILMA

2111123028



Dosen Pembimbing :

- 1. Prof. Tuty Anggraini, S.TP, M.P, Ph.D**
- 2. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, M.S**

**TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

2026

PENGARUH PENAMBAHAN KULIT JERUK SIAM (*Citrus nobilis*) TERHADAP KARAKTERISTIK TEH CELUP HERBAL TEMULAWAK (*Curcuma xanthorriza*)

Putri Desyani Pilma, Tuty Anggraini, Fauzan Azima

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan pengaruh penambahan kulit jeruk siam terhadap karakteristik teh celup temulawak dan untuk menentukan penambahan kulit jeruk siam yang optimal berdasarkan uji organoleptik dan kimia pada teh celup temulawak. Desain penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah A (tanpa penambahan kulit jeruk siam), B (penambahan 10% kulit jeruk siam), C (penambahan 20% kulit jeruk siam), D (penambahan 30% kulit jeruk siam), dan E (penambahan 40% kulit jeruk siam). Data penelitian dianalisis secara statistik menggunakan Analisis Varian (ANOVA) dan dilanjutkan dengan analisis *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan kulit jeruk siam pada teh celup temulawak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, nilai pH, aktivitas antioksidan (IC_{50}), rasa, dan aroma, namun tidak berbeda nyata pada kadar air, total polifenol dan warna. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan E (penambahan kulit jeruk siam 40%) dengan kadar air 6,43%, kadar abu 3,75%, nilai pH 6,16, aktivitas antioksidan (IC_{50}) 118,67 ppm, total polifenol 7,95 mgGAE/g, dengan penerimaan sensori warna 3,36 (biasa), aroma 3,56 (suka), rasa 3,44 (biasa).

Kata kunci : kulit jeruk siam, temulawak, teh celup, antioksidan

THE EFFECT OF ADDING SIAM ORANGE PEEL (*Citrus nobilis*) ON THE CHARACTERISTICS OF TEMULAWAK HERBAL TEA BAGS (*Curcuma xanthorrhiza*)

Putri Desyani Pilma, Tuty Anggraini, Fauzan Azima

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect of adding siam orange peel on the characteristics of temulawak tea bags and to determine the optimal amount of siam orange peel to add based on organoleptic and chemical tests on temulawak tea bags. The research design used was a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replicates. The treatments given in this study were A (without the addition of siam orange peel), B (addition of 10% siam orange peel), C (addition of 20% siam orange peel), D (addition of 30% siam orange peel), and E (addition of 40% siam orange peel). The research data were statistically analyzed using Analysis of Variance (ANOVA) and followed by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at a 5% level. The results showed that the addition of siam orange peel to temulawak tea had a significant effect on ash content, pH value, antioxidant activity (IC₅₀), taste, and aroma, but no significant difference in moisture content, total polyphenols and color. The best treatment in this study was treatment E (40% addition of siam orange peel) with a moisture content of 6.43%, ash content of 3.75%, pH value of 6.16, antioxidant activity (IC₅₀) of 118.67 ppm, total polyphenols 7.95 mgGAE/g, with sensory acceptance scores of 3.36 (neutral) for color, 3.56 (like) for aroma, and 3.44 (neutral) for taste.

Keywords : siam orange peel, temulawak, tea bags, antioxidants