

**STUDI PEMBUATAN TEH HIJAU DENGAN PENAMBAHAN
BUBUK DAUN SERAI (*Cymbopogon nardus (L.) Rendle*),
BUBUK KULIT JERUK LEMON (*Citrus limon (L.) Osbeck*),
DAN BUBUK KULIT KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*)**

SHERLY FADHILAH

1511122055



Pembimbing:

- 1. Ir. Aisman, M.Si**
- 2. Dr. Ir. Gunarif Taib, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2020**

Studi Pembuatan Teh Hijau dengan Penambahan Bubuk Daun Serai (*Cymbopogon nardus (L.) Rendle*), Bubuk Kulit Jeruk Lemon (*Citrus limon (L.) Osbeck*), dan Bubuk Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*)

Sherly Fadhilah¹, Aisman², Gunarif Taib²

¹Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian, ²Dosen Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, 25163
Email: sherly.fadhilah98@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu dan organoleptik dari interaksi jenis bahan tambahan yaitu bubuk daun serai, bubuk kulit jeruk lemon, dan bubuk kulit kayu manis dengan tingkat penambahan yaitu 15 gram, 20 gram, dan 25 gram pada setiap pencampuran 100 gram teh hijau. Penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RAL-Faktorial) dengan pola faktorial 3x3 yang terdiri dari dua faktor. Faktor pertama adalah jenis bahan tambahan (A) yang terdiri dari 3 taraf yaitu A1= bubuk daun serai, A2= bubuk kulit jeruk lemon, dan A3= bubuk kulit kayu manis. Faktor kedua adalah tingkat penambahan masing-masing bubuk (B) yang terdiri dari 3 taraf yaitu B1= 15 gram, B2= 20 gram, dan B3= 25 gram. Dengan demikian terdapat 9 kombinasi perlakuan dengan jumlah ulangan sebanyak 3 kali, sehingga diperoleh 27 satuan unit percobaan. Hasil penelitian menunjukkan interaksi antara jenis bahan tambahan dan tingkat penambahan berpengaruh nyata pada taraf 5 % terhadap total fenol, total padatan terlarut, dan organoleptik hedonik teh yang dihasilkan. Sedangkan, terhadap kadar air dan aktivitas antioksidan interaksi antara jenis bahan tambahan dan tingkat penambahan tidak berpengaruh nyata pada taraf 5 %. Dilihat dari modus penerimaan panelis pada uji organoleptik hedonik, diperoleh hasil terbaik pada perlakuan penambahan bubuk kulit jeruk lemon 20 gram dengan kadar air 7,79 %; aktivitas antioksidan 40,80 %; total fenol 99,98 mg GAE/g; dan total padatan terlarut 0,32 °Brix. Penerimaan panelis terhadap seduhan teh pada warna bernilai 4,4 (suka), aroma bernilai 4,45 (suka), dan pada rasa bernilai 4,6 (suka).

Kata kunci: **Bubuk Daun Serai, Bubuk Kulit Jeruk Lemon, Bubuk Kulit Kayu Manis, Organoleptik, dan Teh Hijau.**

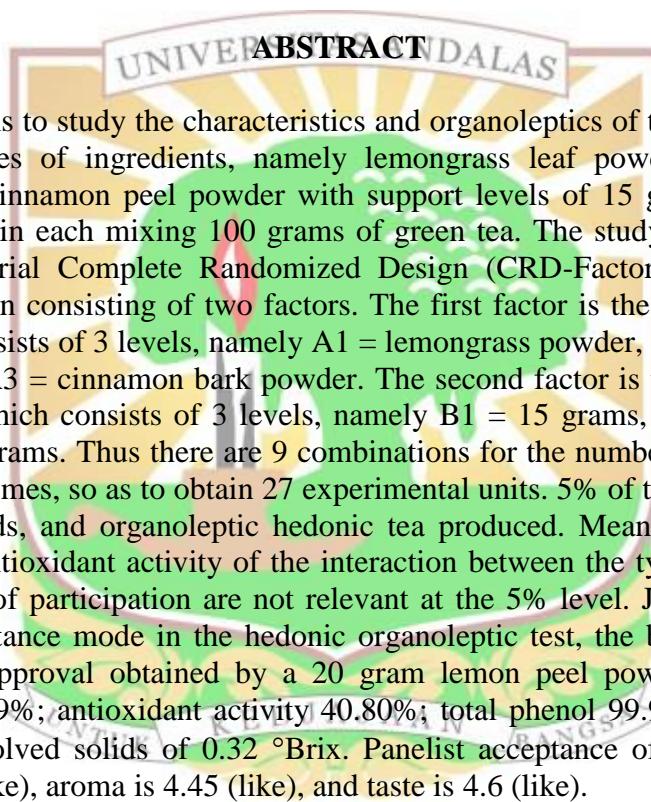
**Study of Making Green Tea with Addition of Lemongrass Leaf
(Cymbopogon nardus (L.) Rendle) Powder, Lemon Peel (Citrus limon (L.) Osbeck) Powder, and Cinnamon Bark (Cinnamomum burmannii) Powder**

Sherly Fadhilah¹, Aisman², Gunarif Taib²

¹Agricultural Product Technology Students, ²Agricultural Product Technology
Lecturers

Faculty of Agricultural Technology, Andalas University, 25163

Email: sherly.fadhilah98@gmail.com



This study aims to study the characteristics and organoleptics of the interaction of additional types of ingredients, namely lemongrass leaf powder, lemon peel powder, and cinnamon bark powder with support levels of 15 grams, 20 grams and 25 grams in each mixing 100 grams of green tea. The study was conducted using a Factorial Complete Randomized Design (CRD-Factorial) with a 3x3 factorial pattern consisting of two factors. The first factor is the type of additive (A) which consists of 3 levels, namely A1 = lemongrass powder, A2 = lemon peel powder, and A3 = cinnamon bark powder. The second factor is the level of each powder (B) which consists of 3 levels, namely B1 = 15 grams, B2 = 20 grams, and B3 = 25 grams. Thus there are 9 combinations for the number of replications as much as 3 times, so as to obtain 27 experimental units. 5% of total phenol, total dissolved solids, and organoleptic hedonic tea produced. Meanwhile, the water content and antioxidant activity of the interaction between the types of additives and the level of participation are not relevant at the 5% level. Judging from the panelist acceptance mode in the hedonic organoleptic test, the best results were obtained on approval obtained by a 20 gram lemon peel powder with an air content of 7.79%; antioxidant activity 40.80%; total phenol 99.98 mg GAE / g; and total dissolved solids of 0.32 °Brix. Panelist acceptance of steeping tea in color is 4.4 (like), aroma is 4.45 (like), and taste is 4.6 (like).

Keywords: Lemongrass Powder, Lemon Peel Powder, Cinnamon Bark Powder, Organoleptic, and Green Tea.