

**STUDI PEMBUATAN MINUMAN SERBUK INSTAN DARI TEH  
HITAM (*Camellia sinensis*) DAN KULIT BUAH NAGA MERAH  
(*Hylocereus costaricensis*)**

**MIA WIJAYANTI**

**1511122050**



**PEMBIMBING**

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

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG**

**2021**

**STUDI PEMBUATAN MINUMAN SERBUK INSTAN DARI TEH  
HITAM (*Camellia sinensis*) DAN KULIT BUAH NAGA MERAH  
(*Hylocereus costaricensis*)**

**MIA WIJAYANTI**

**1511122050**



*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh  
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2021**

**Studi Pembuatan Minuman Serbuk Instan Dari Teh Hitam (*Camellia Sinensis*)  
Dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*)**

Mia Wijayanti, Tuty Anggraini , Kesuma Sayuti

**ABSTRAK**

Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan kulit buah naga merah terhadap karakteristik serbuk teh instan yang dihasilkan, dan mengetahui formulasi minuman serbuk instan terbaik yang dihasilkan berdasarkan uji fisik, kimia dan organoleptik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan yaitu Bubuk Teh Hitam 100 % dengan Bubuk Kulit Buah Naga 0%, Bubuk Teh Hitam 90% dengan Bubuk Kulit Buah Naga 10%, Bubuk Teh Hitam 80% dengan Bubuk Kulit Buah Naga 20%, Bubuk Teh Hitam 70% dengan Bubuk Kulit Buah Naga 30% dan Bubuk Teh Hitam 60% dengan Bubuk Kulit Buah Naga 40%. Data penelitian dianalisis menggunakan ANOVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Perbandingan serbuk ekstrak teh hitam dengan serbuk ekstrak kulit buah naga menghasilkan pengaruh berbeda nyata terhadap waktu larut air, bagian tidak larut air, kadar air, kadar abu, aktifitas antioksidan, total polifenol dan analisis warna minuman serbuk instan yang dihasilkan, tetapi tidak menghasilkan pengaruh nyata terhadap analisis nilai organoleptik minuman serbuk instan. Minuman serbuk instan dengan perbandingan serbuk ekstrak teh hitam dengan serbuk ekstrak kulit buah naga merah (70% : 30%) pada perlakuan D merupakan produk terbaik berdasarkan analisis organoleptik dengan nilai rata-rata warna 3,45, aroma 3,25 dan rasa 3,85. Meskipun dari uji organoleptik yang terbaik D tetapi dari uji aktivitas antioksidan tertinggi pada perlakuan B.

*Kata kunci:* Teh hitam, kulit buah naga merah, minuman instan, foam mat drying,

**The Study of Making Instant Powder Drinks Of Black Tea (*Camellia Sinensis*)  
And Red Dragon Fruit Peels (*Hylocereus Costaricensis*)**

Mia Wijayanti, Tuty Anggraini , Kesuma Sayuti

**ABSTRACT**

**This study aims to determine the effect of the addition of red dragon fruit peel on the characteristics of instant tea powder produced and to determine the best instant powder drink formulations produced based on physical, chemical and organoleptic tests. This study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications, namely 100% Black Tea Powder with 0% Dragon Fruit Skin Powder, 90% Black Tea Powder with 10% Dragon Fruit Skin Powder, 80% Black Tea Powder with Skin Powder. Dragon Fruit 20%, Black Tea Powder 70% with Dragon Fruit Skin Powder 30% and Black Tea Powder 60% with Dragon Fruit Skin Powder 40%. The research data were analyzed using ANOVA and if significantly different, continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% level. Comparison of black tea extract powder with dragon fruit peel extract powder had a significant effect on water solubility, water insolubility, water content, ash content, antioxidant activity, total polyphenols and color analysis of instant powder drinks produced, but did not produce a significant effect. on the analysis of the organoleptic value of instant powder drinks. Instant powder drink with a comparison of black tea extract powder with red dragon fruit peel extract powder (70%: 30%) in treatment D is the best product based on organoleptic analysis with an average color value of 3.45, aroma 3.25 and taste 3, 85. Although from the best organoleptic test D, the highest antioxidant activity test was in treatment B.**

**Key words: black tea, red dragon fruit peel, instant drinks, foam mat drying**

