

**Pengaruh Perbedaan Cara Pemanasan Terhadap Sifat Teh Daun
Gambir (*Uncaria gambir* Roxb)**

Ahmad Yusuf Rambe

1611121010



FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2021

Pengaruh Perbedaan Cara Pemanasan Terhadap Sifat Teh Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb)

Ahmad Yusuf Rambe¹, Anwar Kasim², Aisman³

ABSTRAK

Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) di Indonesia pada umumnya digunakan untuk menyirih, disamping itu juga dipergunakan untuk mengobati berbagai penyakit seperti luka bakar, sakit kepala, diare, disentri, sariawan, obat kumur pada sakit kerongkongan, sakit kulit, penyamak kulit, bahan pewarna tekstil dan obat astringen. Daun gambir juga dapat dijadikan bahan pembuatan teh herbal. Dikategorikan ke dalam teh herbal karena mengandung senyawa fenol dan katekin sebagai antioksidan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Penelitian ini bersifat eksploratif dan bertujuan untuk mengetahui karakteristik teh daun gambir yang dikeringkan dengan beberapa metode pemanasan yaitu oven gas, oven listrik, Sinar Matahari, *Microwave* + Sinar Matahari, *Blanching* + Sinar Matahari. Adapun uji yang dilakukan meliputi rendemen, kadar air, ekstrak larut air panas, aktivitas antiosidan, total polifenol dan organoleptik. Hasil analisis pada penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan metode pemanasan yang berbeda menghasilkan sifat teh daun gambir yang berbeda juga dan metode pemanasan terbaik pada penelitian ini menggunakan *microwave* + Sinar Matahari dengan sifat teh daun gambir yaitu rendemen 35,05%, kadar air 4,36%, aktivitas antioksidan 49,01%, ekstrak larut air panas 14,21%, total polifenol 127,82%. Uji organoleptik pada teh daun gambir didapatkan nilai tingkat kesukaan rata-rata warna 4,45 (suka), aroma 4,3 (suka), rasa 4,3 (suka).

Kata Kunci: Antiosidan, Gambir, Pemanasan, Polifenol, Teh