

**Karakteristik Teh Celup Herbal Berbahan Baku Daun
Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*), Daun Pegagan
(*Centella asiatica*) dengan Substitusi Bubuk Kayu Manis
(*Cinnamomun burmanii*) sebagai Minuman Fungsional**



Pembimbing 1 : Diana Silvy, S.TP, M.Si

Pembimbing 2 : Daimon Syukri, S.Si, M.Si, Ph.D

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

**Karakteristik Teh Celup Herbal Berbahan Baku Daun
Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*), Daun Pegagan
(*Centella asiatica*) dengan Substitusi Bubuk Kayu Manis
(*Cinnamomun burmanii*) sebagai Minuman Fungsional**

FACHRUR ROZI

1711122012



Skripsi

*Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2021

**Karakteristik Teh Celup Herbal Berbahan Baku Daun Belimbing
Wuluh (*Averrhoa bilimbi*), Daun Pegagan (*Centella asiatica*) dengan
Substitusi Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomun burmanii*) sebagai
Minuman Fungsional**

Fachrur Rozi, Diana Silvy, Daimon Syukri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari karakteristik teh celup herbal daun belimbing wuluh, daun pegagan dengan substitusi bubuk kayu manis. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan yaitu perbedaan substitusi bubuk kayu manis 0%, 1%, 2%, 3% dan 4% dengan 3 kali ulangan. Data yang diperoleh, dianalisis secara statistika dengan ANOVA (*Analysis Of Variance*) dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji DNMRT (*Duncan's News Multiple Range Test*) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan tingkat substitusi bubuk kayu manis berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, total bahan larut air, total polifenol, warna, rasa, dan aroma. Perbedaan tingkat substitusi bubuk kayu manis berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air dan pH. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan E dengan tingkat substitusi bubuk kayu manis 4% didapatkan hasil organoleptik yaitu nilai rata rata kesukaan warna 3,95 (suka), 3,65 (suka), dan aroma 4 (suka). Hasil analisis kimia pada produk teh yaitu kadar air 7,88%, total polifenol 109,32 mg GAE/g, Nilai IC₅₀ 96,71, total bahan larut air 19,66% dan pada seduhan teh nilai pH 6,13, dan aktivitas antioksidan 36,93%.

Kata kunci - teh herbal, daun belimbing wuluh, daun pegagan, bubuk kayu manis, antioksidan

**Characteristics of Herbal Tea Bags Made from Wuluh Starfruit
Leaves (*Averrhoa bilimbi*), Gotu Kola Leaves (*Centella asiatica*) with
Cinnamon Powder Substitution (*Cinnamomun burmanii*) as
Functional Drinks**

Fachrur Rozi, Diana Silvy, Daimon Syukri

ABSTRACT

This research aimed to study the characteristics of herbal tea bags from starfruit leaves, gotu kola leaves with Cinnamon Powder Substitution. This research used a completely randomized design with 5 treatments, namely differences in substitution of cinnamon powder 0%, 1%, 2%, 3% and 4% with 3 replications. The data obtained were analyzed statistically with ANOVA (Analysis Of Variance) and if they were significantly different, then continued with the DNMRT (Duncan's News Multiple Range Test) test at a level of 5%. The results showed that the difference in the amount of cinnamon powder substitution had a significant effect on IC₅₀ value, total water soluble ingredients, total polyphenols, antioxidants activity, color, taste, and aroma. Differences in the level of substitution of cinnamon powder have no significant effect on water content and pH. The best treatment in this research was treatment E with substitution of cinnamon powder 4%. The results of organoleptic analysis were the average value of colour preference 3.95 (like), taste 3.65 (like), and aroma 4 (like). The results of chemical analysis are water content 7.88%, total polyphenols 109,32 mg GAE/g, IC₅₀ value 96.71, total water soluble ingredients 19,66% and in steeping tea, pH 6.13 and antioxidant activity 36.93%.

Keywords - herbal tea, star fruit leaf, gotu kola leaf, cinnamon powder, antioxidant