

AHMAD FAUZAN. J1A119046. Kajian Berbagai Metode Pengeringan Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Teh Herbal yang dihasilkan. Dibimbing oleh Ibu Dr. Ir. Dharia Renate, M.Sc. dan Bapak Mursyid, S.Gz., M.Si.

RINGKASAN

Daun kayu manis mengandung senyawa fitokimia, berupa kandungan flavonoid (8,64%), tanin (4,69%), saponin (2,19%), fenolik, alkaloid, steroid, dan glikosida. Zat aktif yang terkandung dalam daun kayu manis juga berperan sebagai antioksidan. Teh herbal merupakan hasil olahan dari bagian tanaman herbal yang memiliki khasiat bagi kesehatan. Pada pengolahan teh herbal selain suhu dan lama proses pengeringan kualitas teh herbal juga ditentukan dari metode pengeringan yang digunakan dalam proses pengeringan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh metode pengeringan daun kayu manis terhadap komponen fisikokimia dan uji sensori teh herbal yang dihasilkan serta untuk mendapatkan metode pengeringan yang tepat pada pengolahan teh herbal daun kayu manis.

Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 6 metode pengeringan. Setiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali pengulangan sehingga di peroleh 18 satuan percobaan. Perlakuan menggunakan 6 metode pengeringan pada daun kayu manis, yaitu Pengeringan Sinar Matahari Langsung (PSML), Pengeringan Sinar Matahari Ditutup Kain Hitam (PSMKH), Pengeringan Angin (PA), Alat Sangrai, Alat Oven dan Alat Dehumidifier. Parameter yang diamati yaitu nilai derajat warna (L^* , a^* , b^*), total tannin, total flavonoid, derajat keasaman (pH), aktivitas antioksidan, uji sensori (uji deskriptif warna, aroma dan rasa) dan penerimaan keseluruhan.

Hasil penelitian didapatkan serbuk dan seduhan teh herbal daun kayu manis dengan berbagai metode pengeringan dapat menghasilkan nilai derajat warna (L^* 42,3-55, a^* (-)-5,66 b^* 42,66-49,33), total tannin 3,64 – 6,27 mg TAE/g ekstrak, total flavonoid 2,49 – 3,83 mg QE/g ekstrak, pH 5,65 - 6,98, kandungan aktivitas antioksidan sebesar 63,03 – 76,15 %, uji sensori aroma 4,7 - 6,06 (khas aromatik kayu manis), warna 1,54-4,35 (kuning pudar-orange gelap), rasa 1,99-4,32 (sepat) dan penerimaan keseluruhan 2,08-4,48 (agak tidak suka- agak suka).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa berbagai metode pengeringan daun kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) berpengaruh nyata terhadap senyawa fisikokimia dan sensori teh herbal yang dihasilkan. Metode pengeringan sinar matahari ditutup kain hitam (PSMKH) merupakan metode pengeringan terbaik dengan nilai derajat warna L^* 47,33, nilai a^* 3,33, nilai b^* 47,67, total tannin 5,21 mg TAE/G ekstrak, total flavonoid 3,83 mg QE/g ekstrak, nilai pH 6,44, kandungan antioksidan sebesar 76,15%, uji deskriptif aroma 4,06 (khas aromatik kayu manis), warna 3,38 (sedikit orange gelap), rasa 2,36 (agak sepat) serta nilai penerimaan keseluruhan tertinggi menurut panelis dengan nilai 6,48 (agak suka) terhadap seduhan teh herbal daun kayu manis.

Kata Kunci : *Daun Kayu Manis, Metode Pengeringan, Teh Herbal.*