

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan jahe terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik teh herbal beluntas dan untuk mengetahui perlakuan penambahan jahe terbaik pada teh herbal beluntas. Penelitian ini dilaksanakan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan lima taraf perlakuan dan tiga kali ulangan, dengan penambahan jahe (0%, 2,5%, 5,0%, 7,5%, 10%). Parameter yang diamati yaitu aktivitas antioksidan, total fenol, total tanin, kadar air, warna, pH, dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jahe pada pembuatan teh herbal beluntas berpengaruh nyata terhadap nilai uji aktivitas antioksidan, total fenol, total tanin, warna, pH, dan organoleptik namun tidak berpengaruh nyata terhadap nilai kadar air pada teh herbal yang dihasilkan. Penambahan jahe yang terbaik terdapat pada penambahan jahe 10% dengan hasil analisis yaitu antioksidan 66,06%, total fenol 25,62 mg GAE/100mL, total tanin 1,53 mg TAE/100mL, pH 6,10, kadar air 4,83, nilai warna ($L^*67,77$, $a^*-1,37$ dan $b^*67,03$) dengan sifat uji organoleptik mutu hedonik aroma, warna, rasa dan penerimaan keseluruhan disukai panelis (suka)

Kata Kunci: *Beluntas, Jahe, Teh Herbal*