

RINA GUSTINA. J1A120018. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Teh Daun Pala (*Myristica fragrans H.*).

Pembimbing : Dr. Ir. Hj. Dharia Renate, M.Sc. dan Mursyid, S.Gz., M.Si.

RINGKASAN

Daun pala merupakan tanaman yang berasal dari tanaman pala yang termasuk tanaman tahunan yang pada mulanya terdapat di hutan-hutan tropik. Tanaman pala memiliki beberapa jenis, berbagai spesies dari genus *Myristica* tersebar di Nusantara. Daun pala mengandung beberapa senyawa diantaranya saponin 3,88%, flavonoid 3,81%, tanin 2,54%, dan triterpenoid 1,92%. Komponen flavonoid yang terdapat pada daun pala menunjukkan keberadaan senyawa fenolik. Komponen fenolik ini penting mengingat peranannya yang besar dalam pengobatan dan pencegahan timbulnya penyakit termasuk sebagai antioksidan. Dengan kandungan tersebut menjadikan daun pala memungkinkan untuk diolah menjadi salah satu teh herbal. Salah satu tahap yang sangat penting dalam pengolahan teh herbal adalah proses pengeringan yang sangat bergantung pada suhu dan waktu pengeringan yang digunakan.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok yang disusun dengan pola faktorial yang terdiri dari 2 faktor. Faktor pertama adalah suhu pengeringan (A) yang terdiri dari 3 taraf yaitu: A1 = Suhu 50°C, A2 = Suhu 60°C, dan A3 = Suhu 70°C. Faktor kedua adalah waktu pengeringan (B) yang terdiri dari 3 taraf yaitu: B1 = Waktu 90 menit, B2 = Waktu 120 menit dan B3 = Waktu 150 menit. Masing-masing perlakuan diulang 3 kali sehingga diperoleh 27 satuan percobaan. Parameter yang diamati yaitu rendemen, kadar air, derajat warna, pH, aktivitas antioksidan, total tanin, total fenol, dan uji organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu pengeringan dalam pembuatan teh daun pala berpengaruh nyata terhadap rendemen, kadar air, derajat warna nilai nilai L*, nilai a* dan nilai b*, nilai pH, aktivitas antioksidan, total tanin, total fenol, sedangkan waktu pengeringan berpengaruh nyata terhadap rendemen, kadar air, derajat warna nilai L*, nilai a* dan nilai b dan total fenol. Kombinasi antara suhu dan waktu pengeringan berpengaruh nyata terhadap rendemen, kadar air, derajat warna nilai L*, nilai a* dan nilai b serta total fenol. Hasil uji organoleptik berpengaruh nyata terhadap parameter warna dan aroma dari teh daun pala yang dihasilkan. Kombinasi dari perlakuan suhu pengeringan 70°C selama 120 menit merupakan pengeringan terbaik dengan nilai rendemen 19,17%, kadar air 7,08%, nilai derajat warna (L* 37,33, nilai a* 4,00, dan nilai b* 44,67), pH 5,07, kandungan antioksidan sebesar 79,92%, kandungan fenol sebesar 151,75 mg GAE/g, total tanin 31,22 mg TAE/g, dengan uji hedonik warna 3,24 (agak suka), aroma 3,36 (agak suka), rasa 3,12 (agak suka), penerimaan keseluruhan 3,33 (agak suka).

Kata Kunci : Daun Pala, Teh, Suhu Pengeringan, Waktu Pengeringan