

Sri Idayanti. J1A118034. Pengaruh Suhu dan Lama Penyeduhan Minuman Fungsional Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik. Pembimbing : Silvi Leila Rahmi, S.TP., M.Sc dan Dian Wulansari, S.TP., M.Si.

RINGKASAN

Daun salam dapat digunakan dalam pembuatan minuman fungsional karena kandungan yang terdapat pada daun salam memiliki manfaat bagi kesehatan seperti antioksidan, flavonoid, fenol dan tanin. Proses penyeduhan merupakan salah satu proses yang sangat penting dilakukan dalam pengolahan minuman fungsional karena berpengaruh dalam menentukan kualitas akhir seduhan minuman dari segi sifat fisikokimia dan organoleptik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama penyeduhan terhadap fisikokimia dan organoleptik serta mendapatkan perlakuan terbaik minuman fungsional daun salam.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan taraf perlakuan yaitu suhu ($^{\circ}\text{C}$) : 70, 80, 90, 100 serta waktu : 5 dan 10 menit dengan 4 kali pengulangan sehingga diperoleh 32 satuan percobaan. Parameter yang diamati yaitu total flavonoid, aktivitas antioksidan, total tanin, total fenol, derajat warna (L^* , a^* , b^* dan $^{\circ}\text{Hue}$), organoleptik uji hedonik (warna, aroma, rasa dan penerimaan keseluruhan). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan sidik ragam (ANOVA) taraf 1% dan 5%. Apabila terdapat pengaruh perlakuan, maka dilanjutkan dengan uji Duncan New Multiple Range Test pada taraf 1%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu dan waktu penyeduhan minuman fungsional daun salam berpengaruh nyata terhadap total flavonoid, aktivitas antioksidan, total tanin, total fenol, derajat warna (L^* , a^* , b^* dan $^{\circ}\text{Hue}$), organoleptik uji hedonik (warna, aroma, rasa dan penerimaan keseluruhan).

Adapun kesimpulan yang diperoleh yaitu perlakuan terbaik pada penyeduhan suhu 90°C selama 5 menit dengan nilai total flavonoid 45,63 mgQE/g, aktivitas antioksidan (suhu = 62,08%) (waktu = 59,11), total tanin (suhu = 128,56 mgTAE/g) (waktu = 120,51 mgTAE/g), total fenol (suhu = 236,34 mgsGAE/g) (waktu = 256,69 mgGAE/g), warna L^* (suhu = 59,75) (waktu = 63,25), warna a^* (suhu = 10,50) (waktu = 9,38), warna b^* (suhu = 29,38) (waktu = 26,94), $^{\circ}\text{Hue}$ (suhu = 70,32) (waktu = 71,06), hedonik warna 4,04 (suka), hedonik aroma 3,84 (agak suka), hedonik rasa 3,52 (agak suka) dan penerimaan keseluruhan 3,72 (agak suka). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan dalam pengolahan minuman fungsional daun salam pada suhu dan lama penyeduhan digunakan suhu 90°C selama 5 menit untuk meningkatkan sifat fisikokimia dengan karakteristik terbaik.

Kata Kunci : Daun Salam, Minuman Fungsional, Suhu dan Waktu