

**Yolla Jolanda Abdillah. J1A118066. Pengaruh Suhu Dan Waktu Pengeringan Daun Gambir (*Uncaria Gambir Roxb*) Terhadap Kualitas Teh Yang Dihasilkan. Pembimbing : Dr. Ir. Dharia Renate, M.Sc dan Ulyarti, S.TP., M.Sc.**

---

## **RINGKASAN**

Daun gambir dapat digunakan dalam pembuatan minuman fungsional karena daun gambir mengandung senyawa polifenol yang serupa dengan yang terkandung dalam daun teh, yang berfungsi sebagai antioksidan yang kuat dalam mencegah penyakit dan menetralkan radikal bebas dalam tubuh. Proses pengeringan dapat berdampak pada kualitas dan kandungan senyawa kimia dalam tanaman herbal, khususnya senyawa antioksidan. Stabilitas kandungan fenolik dan flavonoid total, yang memiliki sifat antioksidan, dapat dipengaruhi oleh metode pengeringan yang digunakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas teh daun gambir dan menentukan metode pengeringan terbaik.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan dan 5 kali pengulangan sehingga diperoleh 20 satuan percobaan. Perlakuan yang digunakan adalah pengeringan sinar matahari, oven suhu 50°C selama 6 jam, suhu 60°C selama 5 jam, dan suhu 70°C selama 4 jam. Parameter yang diamati yaitu aktivitas antioksidan, total fenol, total tanin, kadar air, pH, derajat warna, dan organoleptik. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan ANOVA taraf 5% dan 1%. Apabila terdapat pengaruh perlakuan, maka akan dilanjutkan uji DMRT pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan suhu dan waktu pengeringan teh daun gambir berpengaruh nyata terhadap kualitas teh yang dihasilkan kadar air, aktivitas antioksidan, total fenol, total tanin, pH, warna, serta sifat organoleptik teh seperti rasa, penampakan partikel dan penerimaan keseluruhan.

Pengeringan daun teh menggunakan oven pada suhu 50°C selama 6 jam menghasilkan kualitas teh dengan kadar air 4,32%, pH 5,75, aktivitas antioksidan 62,167%, total fenol 168,006 mg GAE/g, total tanin 111,41 mg TAE/g, warna *Moderate Yellow*, diikuti organoleptik mutu hedonik seperti rasa kelat, dan warna, aroma, dan penerimaan keseluruhan agak disukai. Pengeringan daun gambir menggunakan oven pada suhu 50°C selama 6 jam menghasilkan teh yang berkualitas.

*Kata Kunci : Daun Gambir, Suhu dan Waktu Pengeringan, Teh*