

ERLINDA YULASTRI, J1A118032. Pengaruh Penambahan Stevia (*Stevia rebaudiana*) Terhadap Karakteristik Minuman Teh Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*). Pembimbing : Silvi Leila Rahmi, S.TP., M.Sc dan Mursyid, S.Gz., M.Si.

RINGKASAN

Teh merupakan pangan fungsional mengingat khasiat dan potensi yang terkandung dalam teh dapat meningkatkan kesehatan tubuh dan merupakan sumber zat gizi. Di antara beberapa senyawa kimia yang paling besar perannya dalam pembentukan cita rasa dan berbagai khasiat istimewa teh adalah katekin (Ayuningtyastuty, 2009). Minuman teh tidak hanya dibuat dari daun tanaman teh (*Camellia sinensis*), namun juga dapat dibuat dari daun tanaman lain salah satunya adalah daun kersen. Daun kersen mengandung senyawa flavonoid, tanin, triterpene, saponin, polifenol yang menunjukkan adanya aktivitas antioksidan (Binawati dan Amilah, 2013). Pada umumnya masyarakat mengkonsumsi daun kersen dengan cara direbus (Ikafah, 2018).

Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan enam perlakuan konsentrasi stevia (0 g, 2.5 g, 5 g, 7.5 g, 10 g dan 12,5 g). Setiap perlakuan diulang sebanyak tiga kali, sehingga terdapat total 18 satuan percobaan. Parameter yang diamati mencakup aktivitas antioksidan, pH larutan, warna, total padatan terlarut, dan uji organoleptik. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis 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 penambahan konsentrasi stevia berpengaruh sangat nyata terhadap aktivitas antioksidan, total padatan terlarut dan uji organoleptik. Konsentrasi stevia 5 g menghasilkan produk dengan karakteristik terbaik, dengan pH larutan (5,91), analisis warna, dan tingkat kesukaan tertinggi dalam uji hedonik warna, aroma dan rasa.

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa konsentrasi stevia yang optimal dalam pembuatan minuman teh daun kersen adalah 5 g per 250 ml seduhan, yang menghasilkan kualitas fisik, kimia, dan organoleptik terbaik serta penerimaan yang tinggi dari panelis. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan untuk penelitian selanjutnya disarankan untung mengembangkan formulasi produk berbasis teh daun kersen dengan variasi pemanis alami lainnya.

Kata kunci: Daun Kersen, Stevia, Teh