

ABSTRAK

Nama : Yunda Andini Wulandari
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Formulasi Minuman Teh Daun Kersen (*Muntingia calabura* L)
dengan Penambahan Kayu Manis
Dosen Pembimbing : Ir. Syahril Makosim, M.Si. dan Ir. Raskita Saragih, M.Si.

Daun kersen mengandung berbagai macam komponen fitokimia. Salah satu upaya pemanfaatan daun kersen adalah dengan menjadikannya minuman teh. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan formula minuman teh berbahan dasar daun kersen dengan penambahan kayu manis. Penelitian ini dilaksanakan dalam beberapa tahapan meliputi persiapan serbuk teh daun kersen dan serbuk kayu manis, formulasi minuman teh daun kersen dengan penambahan kayu manis, uji organoleptik, dan pemilihan formula terbaik untuk dilanjutkan uji kadar polifenol dan uji aktivitas antioksidan (IC_{50}). Rancangan percobaan yang dilakukan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yaitu konsentrasi kayu manis yang terdiri atas lima taraf perlakuan yaitu $Y_0 = 0\%$, $Y_1 = 5\%$, $Y_2 = 10\%$, $Y_3 = 15\%$, $Y_4 = 20\%$, kemudian diuji organoleptik (uji hedonik dan uji mutu hedonik) dengan 20 panelis agak terlatih. Analisis uji kadar polifenol dan aktivitas antioksidan IC_{50} dilakukan pada formula terbaik. Formula minuman teh daun kersen dengan penambahan kayu manis terbaik pada konsentrasi kayu manis 5% dengan profil keseluruhan cokelat, kejernihan sedang, aroma sedang dan rasa sedang. Hasil analisa pada formula terbaik untuk uji kadar polifenol sebesar 783,210 mg/kg dan memiliki aktivitas antioksidan yang kuat berdasarkan nilai IC_{50} yaitu 13,019 ppm. Minuman teh daun kersen dengan penambahan kayu manis dapat menjadi salah satu alternatif minuman teh herbal karena memiliki aktivitas antioksidan yang kuat.

Kata Kunci : Minuman teh daun kersen, kayu manis

ABSTRACT

Cherry leaves contain a variety of phytochemical components. One of the efforts to utilize cherry leaves is for tea drink making. This study aims to develop a tea drink formula made from cherry leaves with the addition of cinnamon. This research was carried out in several stages including preparation of cherry leaf powder and cinnamon powder, formulation of cherry leaf drink with the addition of cinnamon, organoleptic test, and testing the best formula to continue testing for polyphenol levels and testing antioxidant activity (IC_{50}). The experiment carried out in this study was one RAL factor, namely $Y_0 = 0\%$, $Y_1 = 5\%$, $Y_2 = 10\%$, $Y_3 = 15\%$, $Y_4 = 20\%$, then tested organoleptic (hedonic test and hedonic quality test) with 20 panelists rather. Analysis of the polyphenol content and antioxidant activity of IC_{50} was carried out on the best formula. Cherry leaf tea drink formula with the best cinnamon addition at 5% cinnamon concentration with a total profile of chocolate, medium clarity, medium aroma and medium taste. The results of the analysis on the best formula for the test for polyphenol

levels of 783,210 mg/kg and has a strong antioxidant activity based on the IC₅₀ value of 13,019 ppm. Cherry leaf tea drink with the addition of cinnamon can be an alternative herbal tea because it has strong antioxidant activity.

Keyword : Cherry leaf tea drink, cinnamon