

## ABSTRAK

**Nama** : Asriati Dwi Rachmadani Susanto  
**Program Studi** : Teknologi Industri Pertanian  
**Judul** : Pengaruh Jenis Kulit Salak dan Suhu Pengeringan pada Pembuatan Teh Kulit Salak (*Salacca edulis*)  
**Dosen Pembimbing Utama** : Ir. Darti Nurani, M.Si., IPM  
**Dosen Pembimbing Pendamping** : Ir. Muhami, M.S., IPM

Kulit salak sangat prospektif untuk dikembangkan menjadi minuman teh yang menyehatkan, karena kandungan senyawa aktifnya berupa flavonoid yang dapat berperan sebagai antioksidan dalam tubuh. Jenis kulit salak dan suhu pengeringan yang digunakan dapat berpengaruh pada kandungan senyawa aktif dalam bahan yang dikeringkan, sehingga dapat mempengaruhi cita rasa minuman teh yang dihasilkan. Permasalahannya, belum diketahui jenis kulit salak dan suhu pengeringan yang optimal untuk dapat menghasilkan produk minuman teh dengan hasil terbaik yang disukai para panelis. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh jenis kulit salak dan suhu pengeringan yang terbaik pada pembuatan minuman teh kulit salak. Penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri atas dua faktor, yaitu faktor A mewakili jenis kulit salak yang terdiri atas tiga taraf yaitu  $a_1 =$  Salak Madu,  $a_2 =$  Salak Gading, dan  $a_3 =$  Salak Pondoh Hitam, dan faktor B mewakili suhu pengeringan yang terdiri atas tiga taraf, yaitu  $b_1 = 35^\circ\text{C}$ ,  $b_2 = 40^\circ\text{C}$ , dan  $b_3 = 45^\circ\text{C}$ . Analisis yang dilakukan meliputi uji kadar air teh kulit salak dan uji organoleptik terhadap minuman teh kulit salak meliputi warna, aroma, dan rasa. Hasil penelitian terbaik kemudian dianalisis kadar total fenol, flavonoid dan aktivitas antioksidannya. Pengeringan kulit Salak Madu, pada suhu  $45^\circ\text{C}$ , selama 4 jam menjadi perlakuan terbaik pada pembuatan teh kulit salak. Produk terbaik memiliki nilai kadar air teh kulit salak sebesar 6,09%; nilai kesukaan minuman teh kulit salak terhadap warna 3,13 (biasa – suka); aroma 3,30 (biasa – suka); rasa 3,73 (biasa – suka); nilai kadar total fenol teh kulit salak sebesar 163,96 mg/g; nilai kadar total flavonoid teh kulit salak sebesar 63,994 mg/g; dan nilai aktivitas antioksidan teh kulit salak sebesar 219,115  $\mu\text{g/mL}$ . Kadar air produk terbaik tersebut masih memenuhi standar mutu teh kering sesuai dengan SNI 3836-2013 yaitu kadar air teh maksimum 7-8% (b/b).

**Kata kunci:** teh kulit salak, jenis kulit salak, suhu pengeringan

## ABSTRACT

*Snake fruit skin is very prospective to be developed into a healthy tea drink, because it contains active compounds in the form of flavonoids that can function as antioxidants in the body. The variety of snake fruit skin and the drying temperature used can affect the content of active compounds in the dried material, so that it can affect the taste of the resulting tea drink. The problem is that the optimal variety of snake fruit skin and drying temperature are not yet known to produce tea beverage products with the best results that can be liked by panelists. This study aims to obtain the best variety of snake fruit skin and drying temperature in making snake fruit skin tea drink. The research was conducted using a Randomized Group Design (RAK) consisting of two factors, as factor A represents the type of salak skin consisting of three levels, i.e.  $a_1$  = Salak Madu,  $a_2$  = Salak Gading, and  $a_3$  = Salak Pondoh Hitam, and factor B represents the drying temperature consisting of three levels, i.e.  $b_1$  = 35°C,  $b_2$  = 40°C, and  $b_3$  = 45°C. The analysis included water content test of snake fruit skin tea and organoleptic test of snake fruit skin tea including color, fragrance, and taste. The best results were then analyzed for total phenolics, flavonoids and antioxidant activity. Drying Salak Madu skin, at 45°C, for 4 hours is the best treatment in making snake fruit skin tea. The best product has a snake fruit skin tea water content value of 6,09%; snake fruit skin tea beverage liking value of color 3,13 (normal - like); fragrance 3,30 (normal - like); taste 3,73 (normal - like); total phenol content value of snake fruit skin tea of 163,96 mg/g; total flavonoid content value of snake fruit skin tea of 63,994 mg/g; and antioxidant activity value of snake fruit skin tea of 219,115 µg/mL. The water content of the best product still meets the standard of dry tea quality in accordance with SNI 3836-2013, which is the maximum tea water content of 7-8% (w/b).*

*Keywords: snake fruit skin tea, variety of snake fruit skin, drying temperature*