

ABSTRAK

Nama : Ridwan Miftahul Azizi
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Pengaruh Waktu Pengeringan dan Jenis Kulit Salak pada Pembuatan Teh Kulit Salak (*Salacca edulis*)
Dosen Pembimbing : Ir. Muhami, MS., IPM dan Ir. Darti Nurani, M.Si., IPM

Pemanfaatan kulit salak sebagai minuman teh sangat prospektif untuk dikembangkan, karena kandungan senyawa aktif berupa flavonoid yang berpotensi bagi kesehatan. Penelitian ini merupakan kelanjutan dari penelitian sebelumnya. Pada penelitian sebelumnya teh kulit salak dihasilkan dari suhu pengeringan 60° C selama 4 jam. Jenis salak di Indonesia sangat beragam, dan kemungkinan semuanya berpotensi untuk menjadi minuman teh. Permasalahannya, belum diketahui kondisi pengeringan yang tepat pada berbagai jenis kulit salak, agar minuman teh yang disukai panelis dan sesuai SNI 01-3836-2013. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan waktu pengeringan dan jenis kulit salak yang terbaik. Penelitian dilakukan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri atas dua faktor, yaitu jenis kulit salak (A) terdiri atas tiga taraf yaitu $a_1= 3$ jam, $a_2= 4$ jam, dan $a_3= 5$ jam, dan waktu pengeringan (B) terdiri atas tiga taraf, yaitu $b_1=$ Salak Madu, $b_2=$ Salak Gading, dan $b_3=$ Salak Pondoh. . Suhu pengeringan yang digunakan adalah suhu pengeringan hasil penelitian pendahuluan yang terbaik 60°C. Analisis yang dilakukan meliputi uji kadar air teh kulit salak dan uji organoleptik minuman teh kulit salak. Teh yang terbaik dihasilkan dari teh kulit salak Madu pada suhu pengeringan 60°C, selama 5 jam. Produk terbaik memiliki nilai kadar air 7,78% dan nilai kesukaan minuman teh kulit salak terhadap warna 3,60 (biasa – suka); aroma 3,20 (biasa – suka); rasa 3,27 (biasa – suka); nilai kadar fenol minuman teh kulit salak sebesar 237,19 mg/g; nilai kadar total flavonoid sebesar 75,212 mg/g; dan total aktivitas antioksidan sebesar 243,159 ppm (IC50). Kadar air produk terbaik tersebut masih memenuhi standar mutu teh sesuai SNI 01-3836-2013 yaitu kadar air teh maksimum 8% (b/b).

Kata kunci: Teh Kulit Salak, Suhu Pengeringan, Waktu Pengeringan

ABSTRACT

The utilization of salak skin as a tea beverage is very promising for development, due to its active compound content in the form of flavonoids that have health potential. This research is a continuation of the previous study. In the previous study, snake fruit peel tea was produced by drying at a temperature of 60°C for 4 hours. The types of salacca in Indonesia are very diverse, and all of them potentially have the ability to become tea beverages. The problem is that the appropriate drying conditions for various types of salak skins are not yet known, so that the tea beverage is favored by the panelists and complies with SNI 01-3836-2013. This research aims to determine the optimal drying time and type of salak skin. The research was conducted using a Randomized Block Design (RBD) consisting of two factors, namely the type of salak skin (A) which consists of three levels: a1= 3 hours, a2= 4 hours, and a3= 5 hours, and the drying time (B) which consists of three levels: b1= Madu Salacca, b2= Gading Salacca, and b3= Pondoh Salacca. The drying temperature used is the best drying temperature from preliminary research, which is 60°C. The analyses conducted include the moisture content test of the salak skin tea and the organoleptic test of the salacca skin tea beverage. The best tea is produced from honey salak peel tea at a drying temperature of 60°C for 5 hours. The best product has a moisture content of 7.78% and preference values for the salacca peel tea drink regarding color 3.60 (neutral – like); aroma 3.20 (neutral – like); taste 3.27 (neutral – like); phenol content of the salacca peel tea drink at 237.19 mg/g; total flavonoid content at 75.212 mg/g; and total antioxidant activity at 243.159 ppm. (IC50). The moisture content of the best product still meets the tea quality standards according to SNI 01-3836-2013, which is a maximum tea moisture content of 8% (b/b).

Keywords: *Salak Skin Tea, Drying Temperature, Drying time*