

PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TEH DAUN INSULIN (*Smallanthus sonchifolius*)

[Effect of Drying Temperatur on Tea Antioxidan Activity Insulin Leaves (*Smallanthus sonchifolius*)]

St. Yatun Naimah¹⁾, Nazaruddin²⁾, dan Siska Cicillia³⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

²⁾Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

Jl. Majapahit No.58 Mataram

E-mail: st.yatunn@gmail.com

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine the effect of drying temperature on insulin leaves tea production on antioxidant activity and organoleptic characters. This study was designed using a Randomized Block Design (RAK) with one factor tea drying temperature with 6 treatments namely 35°C, 40°C, 45°C, 50°C, 55°C, 60°C. Each treatment was repeated 3 times to obtain 18 experimental. Data from observations were analyzed using analysis of variance (Analysis of Variance) at 5% significance level using Co-stat software. If there are significant differences, a further Polynomial Orthogonal and Honestly Significant Difference (BNJ) test is performed at a level of 5%. The parameter observed were water content, antioxidant activity, flavonoid identification, value °Hue and organoleptic parameters, color, taste and aroma (hedonic and scoring) of insulin leaves tea. The results showed that the drying temperature of 45°C was the best treatment, where the higher drying temperature will produce insulin leaves tea with water content value of 17,14%, antioxidant activity 35%, the °Hue value obtained showed yellow red and the color produced were more concentrated. In addition, the taste is a little higher and aroma is slightly aromatic tea.

Keywords: antioxidants activity, drying temperature, insulin leaves tea

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu pengeringan pada pembuatan teh daun insulin terhadap aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik. Penelitian ini dirancang menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor yakni suhu pengeringan dengan 6 perlakuan yaitu 35°C, 40°C, 45°C, 50°C, 55°C, 60°C. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali sehingga didapatkan 18 unit percobaan. Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis keragaman (*Analysis of Variance*) pada taraf 5% menggunakan *software Co-stat* serta menggunakan uji lanjut *Polynomial Orthogonal* dan Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf 5%. Adapun Parameter yang diamati meliputi kadar air, aktivitas antioksidan, nilai °Hue dan parameter organoleptik, warna, rasa dan aroma (hedonik dan skoring). Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu pengeringan 45°C merupakan perlakuan terbaik, dimana semakin tinggi suhu pengeringan maka menghasilkan teh daun insulin dengan nilai kadar air 17,41%, aktivitas antioksidan 35%, nilai °Hue yang didapat menunjukkan *yellow red* serta warna yang dihasilkan semakin pekat. Selain itu, rasa yang dihasilkan agak semakin sepat dan aroma yang dihasilkan agak beraroma teh.

Kata kunci: Aktivitas antioksidan, suhu pengeringan, teh daun insulin