

**SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK TEH DAUN KELOR
(*Moringa oleifera*) DAN KERSEN (*Muntingia calabura L.*)**

**[Physicochemical and organoleptic properties of Moringa Tea (*Moringa Oleifera*) and
Cherry (*Muntingia calabura L.*)]**

Dewi Sartika¹⁾*, Eko Basuki²⁾ dan Rini Nofrida³⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

²⁾Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram
Jl. Majapahit No. 58 Mataram

*email: dewisartika060696@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine the difference in the ratio of the number of Moringa leaves and cherry on Moringa Leaf tea and cherry in terms of chemical, physical and organoleptic aspects produced. This study used an experimental method with a single factor complete Randomized Design (CRD) consisting of 5 levels, the ratio of the number of Moringa leaves to cherry leaves was P1=20% :80%, P2= 35% :65%, P3= 50% :50%, P4= 65% : 35%, and P5=80% :20% with 3 repetitions. The parameters observed included chemical parameters (moisture content, ash content and antioxidant activity), good parameters (extract content in water) and organoleptic parameters (color, taste, and aroma). Observational data were analyzed by analysis of variance (Analysis Of Variance) with a significant margin of 5%. If there are differences in ovate on the parameters of chemical quality, physical quality and organoleptic then it is further tested with Up-Different Honest Nivata (BNJ). The ratio of the difference in the ratio of the number of Moringa leaves and cherries gives significantly different effects for all parameters, namely chemical, physical and organoleptic.

Keywords: Moring Leaves, Cherry Leaves, Tea.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan rasio jumlah daun kelor dan kersen terhadap teh daun kelor dan kersen yang ditinjau dari aspek kimia, fisik dan organoleptik yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yang terdiri dari 5 taraf rasio jumlah daun kelor : daun kersen yaitu P1=20% : 80%, P2=35% : 65%, P3=50% : 50%, P4=65% : 35%, dan P5=80% : 20% dengan 3 kali pengulangan. Parameter yang diamati meliputi parameter kimia yaitu (kadar air, kadar abu dan aktivitas antioksidan), parameter fisik yaitu (kadar ekstrak dalam air) serta organoleptik (warna, rasa, dan aroma). Data hasil pengamatan dianalisis dengan analisis keragaman (*Analysis of Variance*) dengan taraf nyata 5%. Apabila terdapat beda nyata pada parameter mutu kimia, mutu fisik dan organoleptik maka diuji lanjut dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ). Rasio perbedaan rasio jumlah daun kelor dan kersen memberikan pengaruh yang berbeda nyata untuk semua parameter yaitu kimia, fisik dan organoleptik.

Kata Kunci : Daun Kelor, Daun Kersen, dan Teh.