

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui metode pengolahan dan suhu pengeringan yang tepat terhadap karakteristik seduhan teh herbal daun sirih.

Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah pola faktorial (2x3) dalam Rancangan Petak Terbagi (RPT) dengan 3 kali ulangan. Rancangan perlakuan yang akan dilakukan pada penelitian ini terdiri dari dua faktor yaitu faktor (M) metode pengolahan yang terdiri dari 2 taraf yaitu m_1 (pelayuan), dan m_2 (blansing) dan faktor (S) suhu pengeringan yang terdiri dari 3 taraf yaitu s_1 (suhu 40 °C), s_2 (konsentrasi 50 °C), dan s_3 (60 °C). Respon organoleptik meliputi warna, aroma dan rasa. Analisis kimia yang dilakukan adalah kadar atsiri dengan menggunakan metode penyulingan, kadar air dengan menggunakan metode gravimetri, dan kadar abu dengan menggunakan metode kering.

Hasil penelitian menunjukkan metode pengolahan tidak berpengaruh terhadap warna, aroma, rasa, kadar atsiri, kadar air dan kadar abu. Suhu pengeringan berpengaruh kadar air. Interaksi antara metode pengolahan dan suhu pengeringan tidak berpengaruh terhadap keseluruhan atribut pengujian.

Kata kunci: Metode pengolahan, Suhu pengeringan, Teh herbal, Daun sirih.

ABSTRACT

The purpose of this research is to know the method of processing and the proper drying temperature to the characteristics of herb tea leaf of betel leaf.

The experimental design used in this study is the factorial pattern (2x3) in the Division Plan (RPT) with 3 repetitions. The treatment design that will be carried out in this research consists of two factors: factor (M) processing method consisting of 2 levels ie m1 (wilting), and m2 (blanching) and factor (S) drying temperature consisting of 3 levels ie s1 (temperature 40 ° C), s2 (concentration 50 ° C), and s3 (60 ° C). Organoleptic responses include color, flavor and taste.

Chemical analyzes performed were the essential concentration method of distillation, water content gravimetric method, and dry ash content method. The results showed the processing method did not affect the color, aroma, flavor, volatile content, moisture content and ash content. The drying temperature has an effect on the moisture content. The interaction between the treatment method and the drying temperature has no effect on the overall attribute test.

Keywords: Processing method, Drying temperature, Herbal tea, Betel leaf.