

ABSTRAK



PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
SKRIPSI, AGUSTUS 2017

SYARIFAH FATIMAH YUSRA

“ DAYA TERIMA TEH DAUN GAHARU (*Gyrinops versteegii*) DENGAN PENGOLAHAN TANPA FERMENTASI DAN FERMENTASI SEBAGAI ANTIOKSIDAN”

Latar Belakang : Semakin banyak penyakit degeneratif yang diakibatkan oleh stres oksidatif, oleh karenanya memerlukan antioksidan untuk dapat melawan radikal bebas. Indonesia memiliki tumbuhan yang berpotensi sebagai sumber antioksidan, salah satunya yaitu tanaman gaharu (*Gyrinops versteegii*). Masyarakat biasanya hanya menggunakan gumbal gaharu sebagai wangian, daun gaharu masih jarang digunakan untuk pangan fungsional.

Tujuan : Membuat teh dari daun gaharu dengan pengolahan tanpa fermentasi dan fermentasi yang akan diuji antioksidan, proksimat yaitu kadar air, kadar abu dan kadar serat kasar, mutu minuman teh yaitu tanin dan gula total dan uji organoleptik yaitu hedonik dan mutu hedonik.

Metode : Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental. Objek penelitian ini adalah daun ketimun dengan penambahan madu. pengambilan data dilakukan dengan uji organoleptik oleh 30 panelis semi terlatih. Analisis data menggunakan *One Way Anova*.

Hasil : Pada tingkat kesukaan ada perbedaan konsentrasi teh hijau dan teh hitam terhadap rasa, warna dan aroma. Pada mutu hedonik terdapat perbedaan konsentrasi teh hijau dan teh hitam terhadap rasa, aroma dan warna. Minuman teh hijau dan teh hitam paling disukai adalah pada kode produk F1 yaitu dengan konsentrasi teh sebanyak 2% dan madu sebanyak 20%. Mutu hedonik untuk mengetahui karakteristi teh pada kode produk F3. Uji proksimat teh hijau kadar air 2,14%, kadar abu 7,80%, kadar serat 9,60% , teh hitam diperoleh kadar air 1,38 %, kadar abu 7,77 %, kadar serat 9,36 %, analisis mutu minuman teh hijau diperoleh kandungan tanin positif, kadar gula total 14,10 % , ATL $3,4 \times 10^3$ dan teh hitam diperoleh kandungan tanin positif, kadar gula total 17,7 % , ATL $5,0 \times 10^5$.

Kesimpulan : Produk minuman teh hijau dan teh hitam yang paling banyak disukai terdapat pada kode produk F1. Aktifitas antioksidan teh hijau lebih kuat dibanding dengan teh hitam. Uji proksimat dan uji mutu minuman teh hijau dan teh hitam daun gaharu memenuhi standar SNI, kecuali uji anagka lempeng total.

Kata Kunci : Antioksidan, Formulasi, Gaharu, Teh Hitam, Teh Hijau.