

ABSTRACT

PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF KERSEN (*Muntingia calabulara L.*) TEA BAG WITH THE ADDITION OF JASMINE FLOWER (*Jasminum sambac L.*) AND Cinnamon SKIN (*Cinnamomum burmannii*)

By

VERA PERTIWI

Kersen leaves are a herbal plant that has various health benefits, especially as a medicine for diabetes sufferers. Kersen leaves can be processed into tea bags, but they still have sensory deficiencies in terms of color, aroma and taste. This research aims to determine the effect of adding jasmine flowers and cinnamon and their interaction on the sensory and physical characteristics of kersen leaf tea bags. The method used in this research was a Complete Randomized Block Design with two factors, namely the addition of jasmine flowers which consisted of 3 levels, namely M1 (10%), M2 (20%) and M3 (30%). The second factor, namely the addition of cinnamon powder, consists of 6 levels, namely K0 (0%), K1 (3%), K2 (6%), K3 (9%), K4 (12%) and K5 (15%). The data obtained were analyzed for variance and analyzed further with further Orthogonal Polynomial tests at the 5% and 1% levels. The results of the research showed that the addition of jasmine flowers and cinnamon had a very significant effect on the color, aroma and taste as well as the brightness level of the kersen leaf tea bag. The interaction between the two has a real influence on the color and taste as well as the brightness level of the brew but has no real influence on the aroma of kersen leaf tea bags. Based on research results, kersen leaf tea bags with the addition of jasmine flower concentration of 10% (w/w) and cinnamon concentration of 15% (w/w) produced the best treatment with color value of 4.167 (brownish yellow), aroma value of 3.875 (not unpleasant), taste value 4.000 (not bitter), brew brightness level value of 22.850, water content value of 6.9% and ash content value of 5.9%.

Keywords: cinnamon, jasmine flowers, kersen leaves, tea bags

ABSTRAK

KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORI TEH CELUP DAUN KERSEN (*Muntingia calabura L.*) DENGAN PENAMBAHAN BUNGA MELATI (*Jasminum sambac L.*) DAN KULIT KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*)

Oleh

VERA PERTIWI

Daun kersen merupakan salah satu tanaman herbal yang memiliki berbagai manfaat kesehatan terutama sebagai obat untuk penderita diabetes. Daun kersen dapat diolah menjadi minuman teh celup namun masih memiliki kekurangan dari segi sensori warna, aroma dan rasa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bunga melati dan kayu manis serta interaksi keduanya terhadap karakteristik sensori dan fisik teh celup daun kersen. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan dua faktor yaitu penambahan bunga melati yang terdiri dari 3 taraf yaitu M1 (10%), M2 (20%) dan M3 (30%). Faktor kedua yaitu penambahan bubuk kayu manis terdiri dari 6 taraf yaitu K0 (0%), K1 (3%), K2 (6%), K3 (9%), K4 (12%) dan K5 (15%). Data yang diperoleh dianalisis ragam dan dianalisis lebih lanjut dengan uji lanjut *Orthogonal Polynomial* pada taraf 5% dan 1%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bunga melati dan kayu manis berpengaruh sangat nyata terhadap warna, aroma dan rasa serta tingkat kecerahan seduhan teh celup daun kersen. Interaksi keduanya berpengaruh nyata terhadap warna dan rasa serta tingkat kecerahan seduhan namun tidak berpengaruh nyata terhadap aroma teh celup daun kersen. Berdasarkan hasil penelitian perlakuan terbaik adalah teh celup daun kersen dengan penambahan konsentrasi bunga melati 10% (b/b) dan konsentrasi kulit kayu manis 15% (b/b) menghasilkan perlakuan terbaik dengan karakteristik warna 4,167 (kuning kecoklatan), aroma 3,875 (tidak langu), rasa 4,000 (tidak pahit), tingkat kecerahan seduhan 22,850 serta kadar air 6,9% dan kadar abu 5,9%.

Kata kunci: bunga melati, daun kersen, kayu manis, teh celup