

ABSTRAK

KARAKTERISTIK SENSORI TEH CELUP MENIRAN (*Phyllanthus niruri*) DENGAN PENAMBAHAN DAUN STEVIA (*Stevia rebaudiana*) DAN DAUN MINT (*Mentha piperita* L.)

Oleh

FRANSISKA DYAH AYU CAHYANINGTYAS

Pembuatan teh celup meniran telah dilakukan namun memiliki kekurangan dari segi sensori rasa, aroma dan warna. Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan daun stevia dan daun mint serta interaksi keduanya terhadap karakteristik sensori teh celup meniran. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan dua faktor yaitu faktor pertama penambahan daun stevia yang terdiri dari 3 taraf yaitu S0 (0%), S1 (15%), dan S2 (30%). Faktor kedua penambahan daun mint yang terdiri dari 5 taraf yaitu M0 (0%), M1 (15%), M2 (30%), M3 (45%), dan M4 (60%). Data yang diperoleh dianalisis ragam dan dianalisis lebih lanjut dengan uji lanjut ortogonal polinomial-ortogonal kontras pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan daun stevia dan daun mint berpengaruh sangat nyata terhadap sifat sensori teh celup meniran. Interaksi keduanya berpengaruh sangat nyata pada sifat sensori warna dan penerimaan keseluruhan, namun tidak nyata pada sifat sensori rasa dan aroma teh celup meniran. Perlakuan terbaik teh celup meniran adalah M4S2 dengan penambahan mint 60% dan stevia 30% yang menghasilkan rasa 4,25 (tidak pahit), aroma 4,29 (tidak khas meniran), warna 1,29 (kuning kehijauan) dan penerimaan keseluruhan 3,34 (agak suka).

Kata kunci: meniran, daun stevia, daun mint, teh celup

ABSTRACT

SENSORY CHARACTERISTICS OF MENIRAN (*Phyllanthus niruri*) HERBAL TEA WITH THE ADDITION OF STEVIA LEAVES (*Stevia rebaudiana*) AND MINT LEAVES (*Mentha piperita* L.)

By

FRANSISKA DYAH AYU CAHYANINGTYAS

The production of meniran (*Phyllanthus niruri*) herbal tea bags has been carried out; however, it still has shortcomings in terms of sensory attributes such as taste, aroma, and color.. This study aimed to investigate the effects of stevia and mint leaf additions, as well as their interaction, on the sensory characteristics of meniran herbal tea. A Completely Randomized Block Design (CRBD) was applied, consisting of two factors. The first factor was stevia leaf addition at three levels: S0 (0%), S1 (15%), and S2 (30%). The second factor was mint leaf addition at five levels: M0 (0%), M1 (15%), M2 (30%), M3 (45%), and M4 (60%). Data were analyzed using analysis of variance (ANOVA), followed by further analysis using orthogonal polynomial and orthogonal contrast tests at a 5% significance level. The results showed that both stevia and mint leaf additions had a highly significant effect on the sensory attributes of the tea. The interaction between these two factors significantly affected the color and overall acceptance, but not the taste and aroma. The best formulation was M4S2, which consisted of 60% mint and 30% stevia. This treatment produced a taste score of 4.25 (not bitter), an aroma score of 4.29 (not characteristically meniran), a color score of 1.29 (yellowish green), and an overall acceptance score of 3.34 (somewhat liked).

Keywords: *Phyllanthus niruri*, stevia leaves, mint leaves, tea bag