

ABSTRACT

THE EFFECT OF ADDING JASMINE FLOWERS (*Jasminum sambac L.*) AND CINNAMON (*Cinnamomum burmanii*) ON THE SENSORY CHARACTERISTICS OF MORINGA LEAF TEA BAGS (*Moringa oleifera*)

By

ARFIKA JULYA SAFFANAH

Moringa leaves (*Moringa oleifera*) are known to have high antioxidant content and are rich in nutrients, so they are suitable for making herbal tea bags, but the unpleasant aroma they produce reduces consumer acceptance, so other additional ingredients such as jasmine flowers and cinnamon are needed to add flavor so that consumers accept it. This research aims to determine the effect of adding jasmine flowers (*Jasminum sambac L.*) and cinnamon (*Cinnamomum burmanii*) on the sensory characteristics of Moringa leaf tea bags and to determine the best combination of the two. This research used a Complete Randomized Block Design (CRBD) with 16 treatments and 2 replications arranged factorially with 2 factors of 4 levels each, namely the concentration of cinnamon powder (0%, 2%, 4%, and 6%) and jasmine flowers (0%, 2%, 4%, and 6%) to obtain 32 experimental units. The parameters observed included sensory tests (taste, aroma, color and overall acceptability), the best treatment was tested for air content and ash content. The results showed that the combination of adding jasmine flowers and cinnamon had a significant influence on all sensory parameters. The best treatment was obtained in the combination of K2M2 (cinnamon 4% and jasmine 4%). The addition of jasmine flowers and cinnamon significantly improves the sensory quality of Moringa leaf tea bags and can be accepted by consumers as a functional herbal drink.

Keywords: antioxidant, cinnamon, herbal beverage, jasmine flower, moringa tea bags

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN BUNGA MELATI (*Jasminum sambac L.*) DAN KAYU MANIS (*Cinnamomum burmanii*) TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI TEH CELUP DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)

Oleh

ARFIKA JULYA SAFFANAH

Daun kelor (*Moringa oleifera*) dikenal memiliki kandungan antioksidan tinggi dan kaya akan nutrisi, sehingga cocok untuk dijadikan teh celup herbal namun aroma langu yang ditimbulkan mengurangi daya terima konsumen sehingga diperlukan bahan tambahan lain seperti bunga melati dan kayu manis untuk menambah cita rasa agar diterima konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bunga melati (*Jasminum sambac L.*) dan kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap karakteristik sensori teh celup daun kelor serta menentukan kombinasi terbaik dari keduanya. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan 16 perlakuan dan 2 kali ulangan yang disusun secara faktorial dengan 2 faktor masing-masing 4 taraf, yaitu konsentrasi bubuk kayu manis (0%, 2%, 4%, dan 6%) dan bunga melati (0%, 2%, 4%, dan 6%) sehingga didapatkan 32 satuan percobaan. Parameter yang diamati meliputi uji sensori (rasa, aroma, warna, dan penerimaan keseluruhan), perlakuan terbaik diuji kadar air dan kadar abu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi penambahan bunga melati dan kayu manis memberikan pengaruh yang signifikan terhadap semua parameter sensori. Perlakuan terbaik diperoleh pada kombinasi K2M2 (kayu manis 4% dan bunga melati 4%). Penambahan bunga melati dan kayu manis secara signifikan meningkatkan kualitas sensori teh celup daun kelor dan dapat diterima oleh konsumen sebagai minuman herbal fungsional.

Kata Kunci: antioksidan, bunga melati, kayu manis, minuman herbal, teh celup daun kelor