

Uji Organoleptik Teh Dari Daun Sereh (*Cymbopogon citratus*) Berdasarkan Lama Pengeringan

Muh. Nasir¹, Fahrudin², Ariyansyah³

Universitas Nggusuwaru (UNSWA)

Email Correspondent*: fahrudin_bio@stkipbima.ac.id

Abstract

Indonesia adalah salah satu negara dengan kekayaan alam terbesar di dunia. Kekayaan alam tersebut belum dimanfaatkan secara maksimal dan berpeluang besar terdapat tumbuhan-tumbuhan yang berkhasiat sebagai antioksidan. Teh merupakan minuman non alkohol yang banyak digemari oleh masyarakat. Daun teh mengandung khasiat yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia, salah satunya adalah sebagai antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada pengaruh lama pengeringan terhadap kualitas teh daun sereh (*Cymbopogon citratus*). Dalam penelitian ini daun sereh di keringkan pada 3 varian waktu yaitu, 30 menit, 60 menit, dan 90 menit menggunakan oven listrik. Desain penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 kali perlakuan dan 3 kali ulangan, analisis data menggunakan uji organoleptik dengan menggunakan skala hedonik, panelis dalam penelitian ini adalah ahli tataboga, dosen dan mahasiswa. Penilaian warna paling tinggi yaitu lama pengeringan 30 menit dengan kategori Sangat suka (4) dengan nilai 55%, untuk penilaian rasa paling tinggi yaitu pada lama pengeringan 30 menit dengan kategori Suka (3) dengan nilai 45%, kemudian penilaian tekstur paling tinggi pada lama pengeringan 30 menit dengan kategori Agak suka (2) dengan nilai 46% pada lama pengeringan 30 menit dan lama pengeringan 60 menit. Dan untuk penilaian aroma pada lama pengeringan 30 menit dengan kategori Suka (3) dengan nilai 54%.

Kata Kunci: Uji Organoleptik Teh, Daun Sereh, Lama Pengeringan

Abstrak

Indonesia is one of the countries with the greatest natural wealth in the world. This natural wealth has not been utilized optimally and there is a big chance that there are plants that have antioxidant properties. Tea is a non-alcoholic drink that is popular with many people. Tea leaves contain properties that are beneficial to the health of the human body, one of which is as an antioxidant. This research aims to determine the effect of drying time on the quality of lemongrass leaf tea (*Cymbopogon citratus*). In this study, lemongrass leaves were dried at 3 time variants, namely, 30 minutes, 60 minutes and 90 minutes using an electric oven. This research design used a Completely Randomized Design (CRD) with 3 treatments and 3 repetitions, data analysis used organoleptic tests using a hedonic scale, the panelists in this study were culinary experts, lecturers and students. The highest color assessment was the drying time of 30 minutes with the Very Like (4) category with a value of 55%, the highest taste assessment was the drying time of 30 minutes with the Like (3) category with a value of 45%, then the highest texture assessment was for the longest time. drying 30 minutes with the category Somewhat like (2) with a value of 46% for a drying time of 30 minutes and a drying time of 60 minutes. And for the aroma assessment the drying time was 30 minutes in the Like category (3) with a value of 54%.

Keywords: Organoleptic Test Tea, Lemongrass Leaves, Drying Time

PENDAHULUAN

Indonesia adalah salah satu negara dengan kekayaan alam terbesar di dunia. Kekayaan alam tersebut belum dimanfaatkan secara maksimal dan berpeluang besar terdapat tumbuhan-tumbuhan yang berkhasiat sebagai antioksidan. Teh merupakan minuman non alkohol yang banyak digemari oleh masyarakat. Teh sebagai bahan minuman, dibuat dari pucuk

muda daun *Camellia sinensis* yang telah mengalami proses pengolahan tertentu (Sulistiana dkk, 2022). Proses pengolahan teh secara umum meliputi proses pelayuan, fermentasi dan pengeringan (Hartati dkk, 2022). Daun teh mengandung khasiat yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia, salah satunya adalah sebagai antioksidan (Nurhaerani dkk, 2022).

Daun sereh merupakan salah satu tanaman yang berpotensi untuk dijadikan teh karena pada sereh mengandung senyawa antioksidan (Jebaru dkk, 2023). Sereh merupakan tanaman yang di budidayakan di pengarangan sela-sela tumbuhan lain. Tanaman ini biasanya digunakan masyarakat hanya untuk kebutuhan memasak dan sebagai obat-obatan. Sereh dapat mengobati infeksi kulit, tipus dan keracunan makanann dan juga dapat meredakan bau badan (Wibisono, 2011).

Suhu pengeringan teh yang ideal yaitu antara 60°C sampai 95° (Wiranata Yuwono dan Purwantiningrum, 2016). Proses pengeringan mengacu pada penelitian Krisnaningsih dkk (2020) dimana pengeringan daun teh pada suhu 50°C dengan lama pengeringan 150 menit menghasilkan daun teh yang terbaik dengan aktivitas antioksidan tertinggi yaitu 76.06%. Hal ini juga menjadi acuan bagi penelitian untuk menjaga mutu teh herbal yang dihasilkan.

METODE

Desan penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan pengujian 3 perlakuan dengan 3 kali pengulangan. Setiap ulangan terdiri dari 110 gram daun sereh, dan air panas 100 ml setiap ulangan.

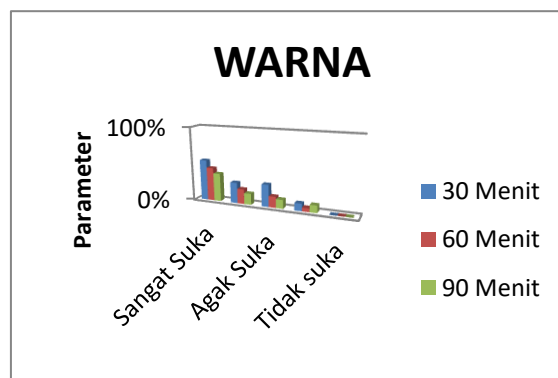
Data di analisis dengan analisis deskripsif kuantitatif. Data yang dikumpulkan adalah data dari uji organoleptik terhadap teh dari daun sereh. Pengujian organoleptic dilakukan oleh ahli tata boga, dosen dan mahasiswa. Uji organoleptic ini dilakukan oleh 25 panelis. panelis ini nantinya akan memberikan penilaian sesuai dengan point yang peneliti telah sediakan secara subyektif dan tertulis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini gambaran proses yang digunakan peneliti selama ini melakukan uji organoleptik teh dari daun sereh.

Kualitas Uji Organoleptik Teh Daun Sereh

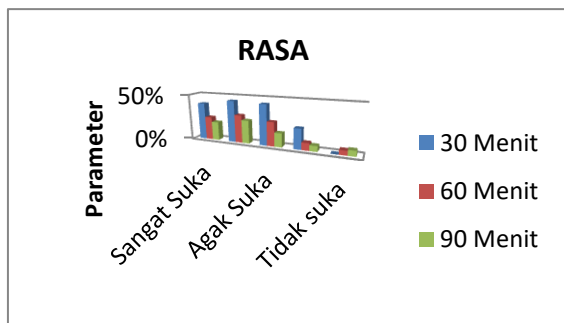
1. Parameter Warna



Gambar 1. Diagram tingkat kesukaan warna.

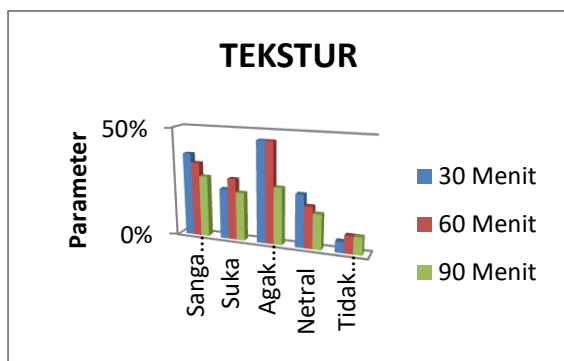
Dari diagram di atas dapat dilihat bahwa hasil penilaian dari 25 panelis menunjukkan untuk jenis pengujian warna pada kategori Sangat suka yaitu 55% pada lama pengeringan 30 menit, kategori suka yaitu 45% pada lama pengeringan 60 menit, untuk kategori agak suka yaitu 30% pada lama pengeringan 30 menit, untuk kategori netral yaitu 10% pada pengeringan 30 menit dan 90 menit, kemudian untuk kategori Tidak suka 0%. Menurut standar SNI warna teh yang baik adalah normal yaitu hijau kecoklatan (Puspitasari dkk, 2022). Proses pengeringan menyebabkan warna hijau klorofil pada daun teroksidasi menjadi coklat (Rahmawati, 2020).

2. Parameter Rasa



Gambar 2. Diagram tingkat kesukaan Rasa

3. Parameter Tekstur



Gambar 3. Diagram tingkat kesukaan Tekstur

Dari diagram di atas dapat dilihat bahwa hasil penilaian 25 panelis menunjukkan untuk jenis pengujian tekstur pada kategori Agak Suka yaitu 46% pada lama pengeringan 30 menit dan 60 menit, kategori Sangat suka yaitu 38% pada lama pengeringan 30 menit, kategori Suka yaitu 28% pada lama pengeringan 60 menit, kategori netral yaitu 24% pada lama pengeringan 30 menit dan 90 menit. Tekstur teh yang baik adalah kasar (Dimas, 2008 dalam Sari dkk, 2022). Proses pengeringan pada daun teh dapat menyebabkan perubahan asam pekat (Larasati dkk, 2020). Dimana asam pekat akan mengering dan membentuk semacam pernis sehingga permukaan teh menjadi kering dan kasar (Nairfana dan Ningrum, 2020).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian bahwa Dari hasil penelitian 3 waktu lama pengeringan untuk penilaian warna paling tinggi yaitu lama pengeringan 30 menit dengan kategori Sangat suka (4) dengan nilai 55%, untuk penilaian rasa paling tinggi yaitu pada lama pengeringan 30 menit dengan kategori Suka (3) dengan nilai 45%, kemudian penilaian tekstur paling tinggi pada lama pengeringan 30 menit dengan kategori Agak suka (2) dengan nilai 46% pada lama pengeringan 30 menit dan lama

pengeringan 60 menit. Dan untuk penilaian aroma pada lama pengeringan 30 menit dengan kategori Suka (3) dengan nilai 54%.

DAFTAR PUSTAKA

- Hartati, H., Azmin, N., & Irwansyah, M. (2022). Karakteristik fisik dan mutu organoleptik kopi bumi pajo pada berbagai metode fermentasi. *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 1(2), 13-20.
- Jebaru, Y., Azmin, N., & Bakhtiar, B. (2023). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Tingkat Kesukaan Teh Rambut Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam (JP-IPA)*, 4(2), 38-44.
- Krisnaningsih, A. T. N., Kustyorini, T. I. W., & Meo, M. (2020). Pengaruh penambahan pati talas (*Colocasia esculenta*) sebagai stabilizer terhadap viskositas dan uji organoleptik yogurt. *Jurnal Sains Peternakan*, 8(1), 66-76.
- Larasati, D., Astuti, A. P., & Maharani, E. T. W. (2020). Uji organoleptik produk eco-enzyme dari limbah kulit buah (studi kasus di Kota Semarang). *Edusaintek*, 4.
- Nurhaerani, N., Hartati, H., & Azmin, N. (2022). Pengaruh Penambahan Buah Pepaya (*Carica papaya*) Terhadap Tekstur Dan Rasa Pada Tempe Kedelai. *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 1(1), 36-43.
- Nairfana, I., & Ningrum, N. (2023, August). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Dengan Menggunakan Food Dehydrator Terhadap Kadar Air, Mutu Organoleptik Dan Total Mikroba Asam Jawa Instan. In *Proceeding Of Student Conference* (Vol. 1, No. 3, pp. 215-226).
- Puspitasari, D., Nasir, M., & Azmin, N. (2022). Uji organoleptik tempe dari biji asam (*Tamarindus indica*) berdasarkan waktu fermentasi. *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 1(1), 8-14.
- Rahmawati, Y. D., Solikhin, A., & Fera, M. (2020). Uji organoleptik tepung ampas tahu dengan variasi lama pengeringan. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 2(01), 11-17.
- Sulistiana, L., Azmin, N., & Hartati, H. (2022). Analisis Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat (*Theobroma cacao*) Terhadap Sifat Fisik, Kadar Lemak, Protein, Karbohidrat Dan Organoleptik Mutu Kopi. *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 1(3), 187-191.
- Sari, N., Bakhtiar, B., & Azmin, N. (2022). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Sebagai Bahan Dasar Masker Wajah Alami. *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 1(1), 28-35.