

ABSTRAK

BOBI SAPUTRA. Pembuatan minuman teh herbal daun kersen (*Muntingia calabura* L.) dengan waktu pengeringan yang berbeda (di bawah bimbingan Bapak Mujibu Rahman.)

Daun kersen merupakan salah satu tanaman herbal yang memiliki berbagai manfaat kesehatan terutama sebagai obat untuk penderita diabetes, anti septic, anti inflamasi, anti tumor, dan anti asam urat. Pengolahan daun kersen menjadi suatu produk selain mampu mempertahankan daya simpannya juga mampu meningkatkan nilai jual dari daun kersen. Hal ini menjadi pemicu untuk membuat olahan daun kersen yang sangat bermanfaat agar hasil produksi daun menjadi maksimal. Produk yang akan diolah dari pemanfaatan daun kersen ialah teh herbal daun kersen. Daun kersen biasanya jarang sekali digunakan sebagai olahan terlebih menjadi teh herbal.

Penelitian ini dilakukan dengan 3 perlakuan berupa perbedaan penggunaan waktu pengeringan, diantaranya adalah P1 = 170 menit, P2 = 200 menit, dan P3 = 230 menit dimana penambahan ini dihitung dari berat dan waktu pengeringan. Pengujian yang dilakukan meliputi kadar air, kadar abu, dan organoleptic (hedonik) berdasarkan warna, aroma dan rasa.

Hasil menunjukkan bahwa waktu pengeringan yang berbeda dalam pembuatan minuman teh herbal daun kersen pada segi rasa, tekstur, aroma dan warna. Sedangkan, pada hasil pengujian kimia (kadar air, vitamin C dan kadar abu) didapatkan data hasil, kadar air tertinggi P1 = 14,70% dan terendah P3 = 10,21%. Vitamin C tertinggi pada P2 = 5,69 mg/100 g. dan terendah pada P3 = 2,33 mg/100 g. Kadar abu tertinggi P3 = 6,74 % dan terendah P2 = 6,49%.

KATA KUNCI : Daun Kersen, Waktu Pengeringan, Teh Herbal.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
ABSTRAK.....	v
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian.....	2
D. Batasan Masalah.....	2
E. Manfaat Penelitian.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Penelitian Terdahulu	4
B. Kersen	4
C. Teh Herbal.....	5
D. Kadar Air	6
E. Vitamin C	6
F. Kadar Abu.....	7
G. Uji Organoleptik.....	8
III. METODE PENELITIAN	9
A. Waktu dan Tempat Penelitian	9
B. Alat dan Bahan.....	9
C. Prosedur Penelitian	9
D. Diagram Alir Pembuatan Teh Kersen	10
E. Rancangan Penelitian	11
F. Parameter yang Diuji.....	11
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	14
A. Kadar Air.....	14
B. Vitamin C	15
C. Kadar Abu.....	16
D. Uji Organoleptik.....	17

V. PENUTUP	21
A. Kesimpulan	21
B. Saran	21
DAFTAR PUSTAKA.....	22
LAMPIRAN	24

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kersen (*Muntingia calabura* L.) merupakan tanaman tropis yang memiliki buah kecil berwarna merah dan berasa manis setelah matang. Tanaman tersebut tumbuh liar dan cepat berkembang, serta mudah dijumpai di pinggiran jalan (Zahara dan Suryady, 2018). Namun demikian, tanaman tersebut belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat setempat, padahal secara empiris dan ilmiah daun kersen dapat digunakan sebagai obat tradisional, terutama untuk membantu menurunkan kadar gula darah pada penderita diabetes (Suhardjono, 2013). Khasanah., dkk. (2020) menyebutkan bahwa air rebusan daun kersen dapat menurunkan kadar gula darah pada penderita diabetes mellitus tipe II apabila dikonsumsi secara rutin dan teratur.

Produk teh yang terbuat dari tanaman selain dari daun teh (*Camellia sinensis*) disebut teh herbal (Lagawa et al., 2020). Teh juga dicampur dengan buah atau daun lain (Mahadewi dkk., 2022). Teh herbal dapat dibuat dari tanaman herbal selain daun teh seperti bunga, biji, daun atau akar dari berbagai tanaman herbal (Dewi dkk., 2017). Tanaman herbal yang digunakan dalam pembuatan teh herbal merupakan tanaman yang memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan. Salah satu tanaman yang dapat diinovasikan sebagai teh herbal adalah daun keji beling (*Strobilanthes crispus* Bl.).

Pengeringan daun kersen bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam daun dikarenakan kadar air yang rendah dapat mencegah pertumbuhan mikroorganisme seperti jamur dan bakteri dan juga menambah rasa dan aroma bahan herbal agar menjadi lebih terkonsentrasi hal ini menghasilkan cita rasa yang lebih kaya dan lebih kuat.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap teh daun kersen yang dihasilkan berdasarkan lama pengeringan yang berbeda?

2. Bagaimana kualitas teh yang dihasilkan berdasarkan uji kadar air, kadar abu, vitamin C dan uji organoleptic (hedonik).

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap teh daun kersen yang dihasilkan berdasarkan lama pengeringan yang berbeda?
2. Untuk mengetahui kualitas teh yang dihasilkan berdasarkan uji kadar air, kadar abu, vitamin C dan uji organoleptik (hedonik).

D. Batasan Masalah

Kegiatan penelitian ini dibatasi pada proses pembuatan teh herbal dari daun kersen dengan menguji kadar air, kadar abu, dan vitamin C dengan menggunakan pengeringan dengan menggunakan oven pada suhu 50°C pada lama pengeringan 170 menit, 200 menit, dan 230 menit.

E. Manfaat Penelitian

1. Menyediakan informasi mengenai metode pengeringan yang lebih efektif untuk mempertahankan kualitas daun kersen.
2. Membantu industri pangan dan kesehatan dalam memilih metode pengeringan yang tepat untuk produksi bahan herbal berkualitas tinggi.
3. Memberikan data ilmiah sebagai dasar pengembangan produk herbal berbasis daun kersen.

DAFTAR PUSTAKA

- Arziyah, D., Yusmita, L., dan Wijayanti, R. 2022. *Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- A. Irmansyah Nawir, Choirul Anna Nur Afifah, Siti Sulandjari., dan Sri Handajani 2021 *Pemanfaatan Daun Kersen (Muntingia calabura L.) Menjadi Teh Herbal*.
- Daud, Ahmad; Suriati, Suriati; Nuzulyanti, Nuzulyanti. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 2019, 24.2: 11-16.
- Hely, E., Zaini, M. A., dan Alamsyah, A. 2018. *Pengaruh lama pengeringan terhadap sifat fisikokimia teh daun kersen (Muntingia calabura L.)*. Jurnal Agrotek Ummat, 5(1), 1-9.
- Herviana, A., Husain, S dan Muhammad, W. 2019. *Pembuatan Teh Fungsional Bebahan Dasar Mahkota Dewa (Phaleria marrocarpa) Dengan Penambahan Daun Stevia*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol. 5. Hal S251-S261.
- Irbah, N., Emilia, E., Ampera, D., Rosmiati, R., dan Haryana, N. R. (2023). *The Analisis Aktivitas Antioksidan dan Mutu pada Teh Herbal Daun Keji Beling (Strobilanthes crispus Bl)*. Jurnal Gastronomi Indonesia, 11(1), 60-70.
- Komes, Draženka, et al. *Green tea preparation and its influence on the content of bioactive compounds*. *Food research international*, 2010, 43.1: 167-176.
- Khasanah, H. R., & Laksono, H. 2020. *Blood Sugar Levels Of Diabetes Mellitus Type II Patients that Consume Kersen Leaves (Mumtingia calabura L.) in Curup Of Bengkulu City*. *Avicenna: Jurnal Ilmiah*, 15(1), 1-10.
- Nurfadilah, Z., Krisyanella, K., Susilo, A. I., Pudiarifanti, N., & Khasanah, H. R. (2021). *Penetapan Kadar Vitamin C Pada Tablet Effervescent Dengan Perbedaan Suhu Pelarut Secara Titrasi Iodimetri* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Priharjanti, D. 2007. *Muntingia calabura L.* <http://florabase.calm.wa.gov.au./browse/flora>.
- Safaryani .,2007. *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Penurunan Kadar Vitamin C*.
- Sibagariang, E. E., Julianie, R., dan Nurzannah, S. 2010. *Metodologi Penelitian Untuk Mahasiswa Diploma Kesehatan*. Trans Info Media: Jakarta.
- Sucianti, A., Yusa, N. M., dan Sughita, I. M. 2021. *Pengaruh suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik teh celup herbal daun mint (Mentha Piperita L.)*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA), 10(3), 378-388.
- Sine, Y., dan Soetarto, E. S. 2018. *Perubahan Kadar Vitamin Dan Mineral Pada Fermentasi Tempe Gude (Cajanus cajan L.)*. Jurnal Saintek Lahan Kering, 1(1), 1-3.

Suhardjono, 2013 *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Edisi keenam. Terjemahan K.Padmawinata. Bandung:ITB.

Sutanto,. 2022. *Pembuatan Teh Daun Kersen (Muntingia Calabura L.) Dengan Suptitusi Kulit Buah Naga Kaya Antioksidan (Vitamin C) Sebagai Alternatif Minuman Herbal Pada Penderita Asam Urat*.

Sutomo, Budi; Kurnia, dan Dian. 2016. *378 Jus dan ramuan herbal: Tumpas penyakit ringan sampai berat*. Kawan Pustaka, 2016.

Triharditia, R; Puspitasari, dan De Trisni Khoerunnisa. 2020. *Uji organoleptik formulasi fortifikasi bekatul dalam pembuatan bubur instan beras pandanwangi*. *Jurnal Pro-STek Vol*, 2020, 1.1.

Zahara, M, Suryady. 2018. *Kajian Morfologi dan Review Fitokimia Tumbuhan Kersen (Muntingia calabura L.)* *Pedagogik: Jurnal Ilmiah Pendidikan dan Pembelajaran*, 5(2), 69-74.