

**PENGARUH PERBANDINGAN DAUN STROBERI (*Fragaria x
ananassa*) DENGAN BUNGA MELATI (*Jasminum Officinale*)
DAN VARIASI SUHU PENGERINGAN TERHADAP
KARAKTERISTIK TEH HERBAL**

SKRIPSI



Muhammad Iqbal
17/ 19519/ THP

**SARJANA TEKNOLOGI INDUSTRI PERKEBUNAN DAN
PANGAN**

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

INSTITUT PERTANIAN STIPER

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**PENGARUH PERBANDINGAN DAUN STROBERI (*Fragaria x ananassa*)
DENGAN BUNGA MELATI (*Jasminum Officinale*) DAN VARIASI SUHU
PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK TEH HERBAL.**

Disusun oleh :

Muhammad Iqbal
17/19519/THP/STIPP A

Telah Mendapat Persetujuan Dari Dosen Pembimbing Pada Tanggal 23 Juni 2021

Skrripsi Ini Telah Diterima Sebagai Pedoman Penelitian Guna Memenuhi
Persyaratan Yang Diperlukan Untuk Memperoleh Derajat Sarjana Strata I Pada
Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Yogyakarta, 23 Juni 2021

Dosen Pembimbing

Penyusun

(Ir. Adi Ruswanto, MP)

(Muhammad Iqbal)

Dosen Penguji

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

(Ir. Erista Adisetya, MM)

(Bagus Banyuro Partha, MS.)

PENGARUH PERBANDINGAN DAUN STROBERI (*Fragaria x ananassa*) DENGAN BUNGA MELATI (*Jasminum Officinale*) DAN VARIASI SUHU PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK TEH HERBAL

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan daun stroberi dengan bunga melati dengan variasi suhu terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik teh herbal yang dihasilkan serta memperoleh teh herbal berbasis daun stroberi yang disukai panelis berdasarkan warna, aroma dan rasa.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Blok Lengkap (RBL) dengan pengulangan masing-masing intraksi perlakuan sebanyak 2 kali, selanjutnya dengan metode analisis keragaman dan uji lanjutan Duncan untuk mengetahui pengaruh perlakuan terhadap sifat fisik dan kimia dari teh herbal yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa perbandingan bunga melati dengan daun stroberi dan variasi suhu pengeringan mempengaruhi kadar antioksidan, flavonoid, vitamin C dan fenolik pada minuman teh stroberi serta teh daun stroberi. untuk menghasilkan teh herbal sesuai uji organoleptik terbaik diperoleh dari perlakuan (A1B1), dengan hasil skor penilaian 3,23 (Agak Suka), kadar air yaitu 2,13% (A3B3), kadar abu yaitu 1,15% (A1B1), kadar air dan kadar abu dalam penelitian ini telah memenuhi SNI 03-3836-2012 yaitu maksimal 8,0%. Pada hasil analisis kimia terbaik diperoleh pada perlakuan (A3B3), antioksidan yaitu 44,75 IC50 ppm, Flavonoid yaitu 60,13 mgQE/g, vitamin C yaitu 85,11 mg/100gr, fenolik yaitu 45,18 mgGAE/g.

Kata kunci : Daun Stroberi, Bunga Melati, *Antioksidan*, *Flavonoid*

