

## **ABSTRACT**

**Riska Yanuarningsih. B.1810315.** Evaluation of the Sensory Profile of Mango Leaf Herbal Tea on Different Brewing Methods using RATA (Rate-All-That-Apply) methods. Supervised by Aminullah and Titi Rohmayanti.

Mango leaf herbal tea is a nutritious drink that is good for body health, especially as an antidiabetic drug, but its use as an herbal drink is still not widely known. Brewing techniques affect the taste of the tea produced and the level of consumer acceptance. The purpose of this study was to determine the sensory characteristics contained in manganese leaf herbal teas based on different brewing techniques and their effect on consumer acceptance. There are five tea brewing techniques used in this study including soft infusion, hard infusion, ambient infusion, cold decoction, refined decoction, and solar decoction which were then tested sensory with hedonic tests and Rate-All-That-Apply (RATA). The results showed that the decoction puree brewing technique had the most diverse sensory characteristics, namely dominant aftertaste bitterness, leaf aroma, green taste, watery taste, aftertaste astringency, and aftertaste oily. The ambient infusion and cold decoction brewing techniques have dominant characteristics, namely acidic taste with a yellow color, for sensory attributes with a gentle infusion brewing technique and the dominant sun decoction is brown with an oily aftertaste. Meanwhile, the hard infusion brewing technique does not have dominant sensory characteristics. The average level of consumer acceptance of this product is 20-60% which can explain that this product has not been well received.

**Keyword:** Mango Leaf Herbal Tea, RATA, Brewing Methods of Tea

## ABSTRAK

**Riska Yanuarningsih. B.1810315.** Evaluasi Profil Sensori Teh Herbal Daun Mangga pada Teknik Penyeduhan yang Berbeda dengan Metode RATA (*Rate-All-That-Apply*). Dibimbing Oleh Aminullah dan Titi Rohmayanti.

Teh herbal daun mangga merupakan minuman berkhasiat yang baik bagi kesehatan tubuh terutama sebagai obat antidiabetes, namun pemanfaatannya sebagai minuman herbal masih belum banyak diketahui. Teknik penyeduhan mempengaruhi rasa teh yang dihasilkan dan tingkat penerimaan konsumen. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui karakteristik sensori yang terkandung dalam teh herbal daun mangga berdasarkan teknik penyeduhan yang berbeda dan pengaruhnya terhadap penerimaan konsumen. Ada lima teknik penyeduhan teh yang dilakukan dalam penelitian ini diantaranya infus lembut, infus keras, infus ambien, *decoction* dingin, *decoction* halusan, dan *decoction* matahari yang kemudian diuji sensori dengan uji hedonik dan *Rate-All-That-Apply* (RATA). Hasil penelitian menunjukkan teknik penyeduhan *decoction* halusan memiliki karakteristik sensori yang paling beragam yaitu dominan *aftertaste bitterness*, aroma daun, rasa *green*, rasa *watery*, *aftertaste astringency*, dan *aftertaste oily*. Untuk teknik penyeduhan infus ambien dan *decoction* dingin memiliki karakteristik dominan yaitu rasa *acidic* dengan warna kunin, untuk atribut sensori dengan teknik penyeduhan infus lembut dan *decoction* matahari dominan berwarna coklat dengan *aftertaste oily*. Sementara untuk teknik penyeduhan infus keras tidak memiliki karakteristik sensori yang dominan. Rata-rata tingkat penerimaan konsumen pada produk ini sebesar 20-60% yang dapat menjelaskan bahwa produk ini belum bisa diterima dengan baik.

**Kata Kunci:** Teh Herbal Daun Mangga, RATA, Teknik Penyeduhan Teh