

ABSTRACT

Monica Setia Almira. B1910327. Sensory Properties and Potential Content of Hyaluronic Acid in Aloe Vera Skin Tea with Several Brewing Methods. Thesis. Under the guidance of Aminullah and Tiana Fitrilia.

Aloe vera skin tea is a herbal drink made from the outer skin of the midrib of an aloe vera leaf. The brewing method can affect the sensory quality and the level of consumer preference for the tea produced. This study aims to study the effect of the brewing method on sensory, hedonic, and potential content of hyaluronic acid. This study used a one-factor Completely Randomized Design (CRD), with 6 treatment levels, namely soft infusion, hard infusion, ambient infusion, cold decoction, smooth decoction, and sun decoction. The product was tested sensory and hedonic including color, aroma, taste, aftertaste, and overall, then the potential for HA content was analyzed using the anthrone total carbohydrate test. The results showed that the infusion brewing method produces characteristics of a brighter color, weaker aroma, less strong taste, and a weaker aftertaste than the decoction brewing method. The soft infusion method has sensory characteristics which tend to be weaker than other brewing methods, so it is preferred. The level of consumer preference for aloe vera skin is quite low, from less like to neutral. The brewing method that has the highest potential for HA is refined decoction, which is around 0.0345 - 0.3469 ppm and the lowest potential for HA is hard infusion, which is around 0.0085 - 0.0865 ppm. The selected product was produced from aloe vera skin tea by ambient infusion method with the weakest sensory characteristics of color, aroma, taste and aftertaste.

Keywords: Aloe barbadensis M, Brewing Technique, Total Carbohydrates, Sensory, Hedonic

ABSTRAK

Monica Setia Almira. B1910327. Sifat Sensori dan Potensi Kandungan Asam Hialuronat pada Teh Kulit Lidah Buaya dengan Beberapa Metode Penyeduhan. Skripsi. Di bawah bimbingan Aminullah dan Tiana Fitrilia.

Teh kulit lidah buaya merupakan minuman herbal yang terbuat dari bagian kulit terluar pelepah daun lidah buaya. Metode penyeduhan dapat mempengaruhi mutu sensori dan tingkat kesukaan konsumen terhadap teh yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh metode penyeduhan terhadap karakteristik sensori, hedonik, dan potensi kandungan asam hialuronat. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor, dengan 6 taraf perlakuan yaitu infus lembut, infus keras, infus ambien, *decoction* dingin, *decoction* halusan, dan *decoction* matahari. Produk diuji sensori dan hedonik meliputi warna, aroma, rasa, *aftertaste*, dan *overall*, kemudian dianalisis potensi kandungan HA dengan uji karbohidrat total *anthrone*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode penyeduhan infus menghasilkan karakteristik warna lebih cerah, aroma lemah, rasa yang tidak terlalu kuat, dan *aftertaste* yang lemah dibanding metode penyeduhan *decoction*. Metode infus lembut memiliki karakteristik sensori yang cenderung lebih lemah dibanding metode penyeduhan lain sehingga lebih disukai. Tingkat kesukaan konsumen terhadap kulit lidah buaya cukup rendah yaitu dari kurang suka hingga netral. Metode penyeduhan yang berpotensi mengandung HA paling tinggi adalah *decoction* halusan yaitu sekitar 0,0345 - 0,3469 ppm dan potensi HA yang paling rendah adalah pada infus keras yaitu sekitar 0,0085 - 0,0865 ppm. Produk terpilih dihasilkan pada teh kulit lidah buaya dengan metode infus ambien dengan karakteristik sensori warna, aroma, rasa, dan *aftertaste* yang paling lemah.

Kata kunci : Aloe barbadensis M, Teknik Penyeduhan, Total Karbohidrat, Sensori, Hedonik