

ABSTRACT

Nur Wardah I. Muhammad. B.1910554. Sensory And Physicochemical Characteristics of Gotu Kola Tea (*Centella asiatica*) With A Combination of Cinnamon (*Cinnamomum burmanii*) with the Addition of Honey. Under the guidance of Tiana Fitrilia and Siti Aminah.

Tea is a refreshing drink that is believed to have health effects and is widely used as cosmetics and medicines. Tea is generally made from the young leaves of the tea plant (*Camellia sinensis*). This study aims to study the manufacture of gotu kola tea with a combination of cinnamon and its sensory and physicochemical characteristics. The experimental design used in this study was a one-factor Completely Randomized Design (CRD), namely the ratio of gotu kola tea powder and cinnamon powder with four treatment levels namely (100% : 0%), (90% : 10%), (80% : 20%) and (70% : 30%). The data analysis used was ANOVA with Duncan's Advanced Test with a 95% confidence interval. Product analysis carried out included sensory quality tests, hedonic tests, analysis of antioxidant activity using the DPPH method, degree of acidity (pH) and total dissolved solids (TPT) as well as determining the selected product. The selected product is the P3 treatment (80%:20%) with a sensory quality value with a description of a yellow-green color to yellow-brown (6.49), aroma I is unpleasant to not unpleasant (7.19), aroma II smells of cinnamon (7.12), taste towards sweet (7.82), aftertaste towards not bitter (6.42). The P3 treatment has a hedonic color (7.16) towards likes, flavor (6.69) towards likes, taste (6.69) towards likes, aftertaste (6.72) towards likes and overall (6.82) towards likes. Value of pH (6.2), TPT (11.20), and 79.79% antioxidant activity.

Keywords: herbal tea, gotu kola, antioxidants

ABSTRAK

Nur Wardah I. Muhammad. B.1910554. Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Minuman Teh Pegagan (*Centella asiatica*) Kombinasi Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) dengan Penambahan Madu. Dibawah bimbingan Tiana Fitrilia dan Siti Aminah.

Teh merupakan minuman penyegar yang dipercaya mempunyai efek kesehatan dan banyak dimanfaatkan sebagai kosmetika dan obat-obatan. Teh umumnya dihasilkan dari bagian ujung daun muda tumbuhan teh (*Camellia sinensis*). Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pembuatan minuman teh pegagan dengan kombinasi kayu manis serta karakteristik sensori dan fisikokimianya. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yaitu perbandingan serbuk teh pegagan dan bubuk kayu manis dengan empat taraf perlakuan yaitu (100% : 0%), (90% : 10%), (80% : 20%) dan (70% : 30%). Analisis data yang digunakan adalah ANOVA dengan Uji Lanjut Duncan dengan selang kepercayaan 95%. Analisis produk yang dilakukan meliputi uji mutu sensori, uji hedonik, analisis aktivitas antioksidan dengan metode DPPH, derajat keasaman (pH) dan total padatan terlarut (TPT) serta menentukan produk terpilih. Produk terpilih yaitu Perlakuan P3 (80%:20%) dengan nilai mutu sensori dengan deskripsi warna kuning kehijauan ke arah kuning kecokelatan (6,49), aroma I langu hingga tidak langu (7,19), aroma II ke arah tercium wangi kayu manis (7,12), rasa ke arah manis (7,82), *aftertaste* ke arah tidak pahit (6,42). Perlakuan P3 mempunyai hedonik warna (7,16) ke arah suka, aroma (6,69) ke arah suka, rasa (6,69) ke arah suka, *aftertaste* (6,72) ke arah suka dan *overall* (6,82) ke arah suka. Nilai pH (6,2), TPT (11,20), dan aktivitas antioksidan 79,79%.

Kata kunci: teh herbal, pegagan, antioksidan