

KARAKTERISTIK KANDUNGAN KIMIAWI DAN SIFAT SENSORI TEH *IPOMOEA PESCAPRAE* BERDASARKAN VARIASI PROSES PENGERINGAN

Characteristics of the Chemical Content and Sensory Properties of Tea Ipomoea pescaprae Based on Variations in the Drying Process

Ginanjara Pratama^{1*}, Afifah Nurazizatul Hasanah¹, Rifki Prayoga Aditia¹, M. Iqbal Muttaqin¹, Wiwit Rosita¹, Nabila Arisanti¹, Ulfi Rahma Yovanni¹, Ismi Illiyya Yasmin¹, M. Azky Mamun Ramadhan¹, Khodijah¹

¹ Proram Studi Ilmu Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Jl. Raya Palka Km.04 Pabuaran, Kabupaten Serang, Provinsi Banten.

*Penulis korespondensi: ginanjarapratama@untirta.ac.id

Informasi Naskah:
Diterima Agustus
Direvisi September
Disetujui September

Keywords:
Drying
Ipomoea pescaprae
Tea

Kata kunci:
Pengeringan
Ipomoea pescaprae
Teh

ABSTRACT

Ipomoea pescaprae is a wild plant that grows in coastal areas and can be used as raw material for making tea with its advantages as a traditional medicine such as making herbal medicine to treat diuretic disorders, gonorrhea and pain. Tea is one of the healthiest drinks that is consumed and processed directly into powder using the drying method. The drying method used is using an oven, roasting and sunlight. The practicum will be held on May 3 2024 at 07.30 WIB until completion. Located at the Aquatic Products Technology Laboratory Fisheries Department, Faculty of Agriculture, Sultan Ageng Tirtayasa University. The aim of this research is to determine the effect of the drying process on the organoleptic quality of *Ipomoea pescaprae* tea and to find out the best treatment in the drying process. The highest pH is 7.44 in sun drying. RGB oven drying produces acid green color, roasting produces olive color, sun produces pastel green color. Based on the organoleptic test results, it can be concluded that the dominant panelists liked oven-drying tea because it has more attractive appearance and color values.

ABSTRAK

Ipomoea pescaprae merupakan tumbuhan liar yang hidup berkembang di daerah pantai dapat dimanfaatkan dalam bahan baku pembuatan teh dengan keunggulan sebagai obat tradisional seperti pembuatan obat herbal untuk mengobati gangguan diuretik, gonore, dan nyeri. Teh merupakan salah satu minuman paling sehat yang dikonsumsi dan diolah langsung menjadi bubuk dengan menggunakan metode pengeringan. Metode pengeringan yang dilakukan ialah dengan menggunakan oven, sangrai dan sinar matahari. Praktikum dilaksanakan pada tanggal 3 Mei 2024 Pukul 07.30 WIB sampai dengan selesai. Berlokasi di Laboratorium Teknologi Hasil Perairan, Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu mengetahui pengaruh proses pengeringan terhadap kualitas organoleptik teh *Ipomoea pescaprae* dan mengetahui perlakuan terbaik pada proses pengeringan. pH tertinggi 7,44 pada pengeringan matahari. RGB pengeringan oven didapat warna Acid green, sangrai menghasilkan warna Olive, matahari warna pastel green. Berdasarkan hasil uji organoleptik dapat disimpulkan panelis dominan menyukai teh dengan pengeringan oven dikarenakan memiliki nilai kenampakan dan warna yang lebih menarik.

Pendahuluan

Teh merupakan minuman yang berasal dari negara Tiongkok karena masyarakatnya dikenal sangat menyukai minuman yang berasal dari daun teh. Bahan baku teh di Indonesia berasal dari teh hijau yang memiliki banyak manfaat salah satunya dapat menurunkan kadar kolesterol pada tubuh, memiliki kandungan antioksidan dan manfaat lainnya (Purnami et al. 2018). Bahan baku teh tidak hanya berasal dari daun teh hijau tetapi bisa dari berbagai jenis daun maupun bunga yang digunakan sebagai bahan baku teh tergantung khasiat pada jenis daun dan bunganya. Selain menggunakan tanaman darat, bahan baku yang digunakan dalam pembuatan teh bisa berasal dari tumbuhan laut. Salah satu tumbuhan laut yang dapat digunakan dalam pembuatan teh ialah *Ipomoea pescaprae* atau kangkung laut.

Kangkung laut merupakan tumbuhan liar yang hidup berkembang di daerah pantai yang tanahnya berbatu-batu dan mengandung pasir. Kangkung laut juga merupakan salah satu jenis bakau yang umumnya dikenal dengan nama daun katang-katang. Kangkung laut merupakan tumbuhan merambat yang biasanya terdapat di pesisir pantai dan biasa digunakan sebagai obat tradisional untuk segala bentuk penyakit (Akinniyi et al. 2022). Secara umum penggunaan tumbuhan pesisir yang telah dilakukan penelitian di Indonesia ialah teh yang berasal dari mangrove. Kangkung laut telah di kenal secara luas oleh masyarakat kita sebagai obat *rheumatic*/nyeri persendian, myalgia (sakit otot/pegal-pegal), pendarahan pada wasir, pembengkakan gusi dan sakit gigi, sedangkan Bandaranayake (2002) mengatakan bahwa tumbuhan katang-katang merupakan tumbuhan obat yang telah digunakan oleh berbagai negara untuk mengobati berbagai macam penyakit. Ekstrak daun katang-katang memiliki kandungan

alkaloid, flavonoid tanin, steroid, saponin, terpenoid, dan antrokuinon yang berfungsi sebagai antimikroba, merangsang pertumbuhan sel baru untuk penyembuhan luka, hipoglikemik, analgesik, antiinflamasi, antialergi, antikanker (Matunog dan Bajo 2013).

Daun kangkung laut di pesisir India berpotensi sebagai antioksidan dan penangkap radikal bebas (Ramanathan et al. 2012). Hal ini melandasi keingintahuan peneliti untuk mengkaji lebih lanjut dalam mengeksplorasi senyawa bioaktif daun kangkung laut yang memiliki potensi untuk tubuh manusia. Tujuan pada penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh proses pengeringan daun kangkung laut terhadap kandungan kimia dan sensori teh kangkung laut.

Metode

Alat dan Bahan

Penelitian ini menggunakan bahan utama yaitu kangkung laut *Ipomea pescaprae* yang diperoleh dari Karangantu, Serang. Adapun bahan lain yang digunakan seperti alumunium foil, aquades, metanol, aquades, DPPH, Na₂CO₃, Folin-Ciocalteu, Asam galat. Alat yang digunakan ialah oven, spektrofotometer UV-VIS, pisau, nampan, gunting, timbangan analitik, plastik, wajan, spatula, kompor.

Parameter Uji

Parameter uji dalam penelitian ini meliputi: kadar air, derajat keasamaan, rendemen, RGB dan uji hedonik. Dan tingkat penerimaan konsumen dengan uji hedonik sebagaimana dijelaskan oleh Fiqtinovri et al. (2024). Uji hedonik dilakukan menggunakan 40 orang panelis tidak terlatih dengan memberikan penilaian pada parameter aroma, rasa, warna, dan kenampakan dari masing-masing perlakuan teh daun kangkung laut. Penilaian dilakukan dengan memberikan nilai

1-9 (1 = sangat amat tidak suka, 2 = sangat tidak suka, 3 = tidak suka, 4 = agak tidak suka, 5 = agak suka, 6 = netral, 7 = suka, 8 = sangat suka, 9 = sangat amat suka)

Proses pengeringan *Ipomoea pescaprae*

Pada proses pengeringan menggunakan beberapa variasi lama pengeringan, yaitu oven, matahari dan sangrai. Pada proses pengeringan dengan menggunakan oven ialah mencuci bersih dan masukkan ke dalam oven dengan suhu 60°C selama 4 jam. Untuk proses pengeringan yang menggunakan panas matahari, ialah dengan mencuci bersih kangkung laut, setelah bersih kemudian letakkan diatas nampan yang sudah dialaskan dengan kain dan tunggu selama 8 jam. Sedangkan pada proses pengeringan sangrai yaitu dengan mencuci bersih kangkung laut, lalu sangrai dengan suhu 95°C selama 5 menit.

Uji kadar air

Uji kadar air mengacu pada Sinaga (2024) yaitu dengan metode oven. Cawan porselen yang telah di keringkan ditambah sampel seberat 1-2 gram dikeringkan pada oven suhu 105°C selama 3 jam. Sampel yang telah dikeringkan didinginkan dalam eksikator/desikator dan ditimbang, pengerjaan tersebut diulangi hingga diperoleh bobot konstan.

Perhitungan kadar air :

$$\% \text{ kadar air} = (A-C) / B \times 100\%$$

Keterangan :

A = Bobot cawan + sampel sebelum dikeringkan (g)

B = Bobot cawan awal (g)

C = Bobot cawan + sampel setelah dikeringkan (g)

Uji derajat keasaman (pH)

Uji pH dilakukan dengan menggunakan alat pH meter. pH meter dimasukkan dalam larutan sediaan teh yang sudah dicelup atau telah dilarutkan kemudian dicek pH larutan tersebut pada alat pH meter (Sinaga et al. 2024).

Perhitungan rendemen

Perhitungan rendemen dilakukan dengan membandingkan massa daun hasil pengeringan dengan massa daun segar sebelum proses pelayuan. Persamaan yang digunakan untuk menghitung rendemen adalah sebagai berikut:

$$\text{Rendemen (\%)} = (A) / (B) \times 100\%$$

Keterangan:

A : massa akhir

B : massa awal

Uji RGB

Pengujian RGB dilakukan pada produk teh *Ipomoea pescaprae* dengan menggunakan aplikasi RGB *Color Detector*, dimana sampel teh diletakkan pada ruangan putih dengan pencahayaan yang cukup, lalu ambil foto dengan menggunakan RGB *Color Detector* satu persatu pada setiap sampel perlakuan. Ambil data R, G dan B pada aplikasi dan catat.

Uji organoleptik

Untuk mengetahui tingkat kesukaan responden, jenis uji organoleptik yang digunakan yaitu metode uji hedonik (kesukaan) berdasarkan tingkat kesukaan terhadap produk meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa dengan skala penilaian 1-9 yaitu : (1 = sangat amat tidak suka, 2 = sangat tidak suka, 3 = tidak suka, 4= agak tidak suka, 5 = agak suka, 6 = netral, 7 = suka, 8 = sangat suka, 9 = sangat amat suka). Data

dikumpulkan dengan menggunakan angket (Google Form), kemudian dilanjut dengan perhitungan menggunakan ANOVA.

Hasil dan Pembahasan

Rendemen

Menurut Sinaga (2024), rendemen merupakan persentase produk hasil membandingkan berat akhir dengan berat awalnya. Berdasarkan hasil rendemen teh kangkung laut yang dilakukan sebesar 9.38% - 13.84%. Hal ini menunjukkan bahwa dimana realisasi nilai rendemen teh lebih besar jika dibandingkan dengan nilai rendemen teh yang telah ditargetkan. Hasil penelitian Mutia dan Trimio (2019) menunjukkan bahwa terdapat tiga hal yang dapat menyebabkan realisasi nilai rendemen lebih tinggi dibanding target.

Tabel 2. Hasil perhitungan rendemen teh *Ipomoea pescaprae*

No	Jenis pengeringan	Berat Awal (g)	Berat Akhir (g)	Rendemen
1.	Oven	213	20	9.38%
2.	Sangrai	216	21	9.72%
3.	Panas matahari	195	27	13.84%

Faktor pertama adalah adanya pencampuran bahan reproses teh hitam ketika proses penggilingan dan pengeringan sehingga terjadi peningkatan jumlah teh hitam kering yang diproduksi. Faktor kedua adalah jenis petikan pucuk teh yang digunakan secara tidak langsung dapat berpengaruh pada nilai rendemen, seperti bahan baku yang digunakan tidak memenuhi standar. Faktor ketiga yang menyebabkan realisasi nilai rendemen lebih tinggi dibanding target perusahaan adalah ketika musim hujan berlangsung, pucuk teh yang diolah akan melimpah, namun proses pelayuan akan berlangsung lebih lama, sehingga pencampuran bahan reproses teh hitam ketika proses penggilingan diharapkan dapat menetralkan kadar air. Mengingat teh merupakan bahan konsumsi yang bersifat higroskopis (Arizka *et al.* 2015).

Kadar Air

Berdasarkan tabel 3 kadar air yang didapatkan dengan metode pengeringan dengan matahari sebesar 0,94%, oven 0,83%, dan sangrai 0,79%. Nilai kadar air ditentukan dari keluar atau menguapnya kandungan air dari suatu bahan. Menurut penelitian Safira *et al.* (2024) laju penguapan kandungan air dipengaruhi oleh tingkat kelembapan dan penggunaan suhu pada saat pengeringan. Nilai kadar air terbesar terdapat pada pengeringan dengan metode matahari yang dapat disebabkan oleh panas yang tidak stabil berkisar antara 29-34°C, berbeda halnya dengan pengeringan menggunakan oven dan sangrai karena panas yang digunakan dapat diatur dan stabil. Menurut penelitian Mardiana *et al.* (2022) penggunaan suhu yang tinggi dapat menurunkan kadar air lebih banyak.

Tabel 3. Hasil kadar air teh *Ipomoea pescaprae*

Parameter uji	Pengeringan		
	Matahari	Oven	Sangrai
Kadar air	0,94%	0,83%	0,79%

Uji pH

Berdasarkan uji pH teh *Ipomoea pescaprae* dengan perbedaan pengeringan mendapatkan hasil pengeringan matahari 7,44, pengeringan oven 6,86, pengeringan sangrai 6,48. Pada penelitian ini pengeringan matahari memiliki nilai pH paling tinggi dibandingkan pengeringan dengan oven maupun sangrai. Menurut Lang *et al.* (2019) perbedaan suhu yang dipakai dalam pengeringan dapat mempengaruhi nilai pH, semakin tinggi suhu yang digunakan nilai pH cenderung menurun. Proses pengeringan dengan pemanasan dapat mengakibatkan perubahan kimia, seperti oksidasi senyawa fenol dan flavonoid. Proses oksidasi komponen polifenol akibat kadar air yang tinggi dapat menghasilkan senyawa turunan yang bersifat asam (Shabri dan Maulana 2017).

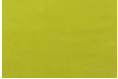
Tabel 4. Hasil uji derajat keasaman teh *Ipomoea pescaprae*

Parameter uji	Pengeringan		
	Matahari	Oven	Sangrai
pH	7,44	6,86	6,48

Pengujian RGB

Hasil warna pada seduhan teh kangkung laut yang dilakukan dengan menggunakan aplikasi *RGB color detector* menghasilkan warna yang berbeda pada tiap perlakuan. Pada perlakuan dengan pengeringan menggunakan oven didapat warna *acid green*, *red* berada pada angka 183,2, *green* pada angka 187,4 dan *blue* 47,6. Perlakuan dengan pengeringan menggunakan penyangraian menghasilkan warna *Olive*, *red* berada pada angka 140,4, *green* pada angka 108,2, dan *blue* berada pada angka 0,8. Sedangkan perlakuan dengan pengeringan menggunakan penjemuran menggunakan panas matahari menghasilkan warna *pastel green*, *red* berada pada angka 197,5, *green* pada angka 218,5, *blue* berada pada angka 159,5. Pengujian RGB merupakan singkatan dari *red*, *green*, *blue*. Warna-warna yang dibentuk oleh model merupakan hasil campuran dari tiap warna primer baik merah, hijau dan biru berdasarkan dengan komponen tertentu (Ryansyah 2021).

Tabel 5. Hasil uji RGB teh *Ipomoea pescaprae*

Nama Sampel	Hasil Warna	Nama Warna	Intensitas Warna
Oven		<i>Acid green</i>	R: 183,2 G: 187,4 B: 47,6
Sangrai		<i>Olive</i>	R: 140,4 G: 108,2 B: 0,8
Matahari		<i>Pastel green</i>	R: 197,5 G: 218,5 B: 159,5

Organoleptik

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik aroma teh *Ipomoea pescaprae* dengan skor

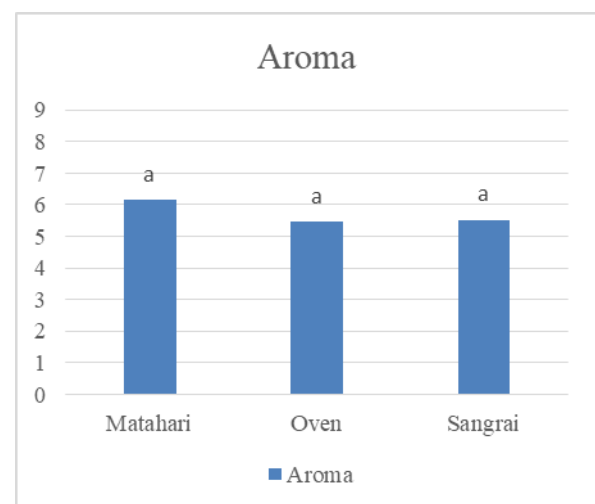
tertinggi (± 6) pada perlakuan matahari. Selanjutnya, baik untuk perlakuan sangrai maupun oven (empat jam), nilai rata-ratanya sama yaitu ($\pm 5,5$).

Tabel 6. Hasil uji *Kruskal Wallis* dan *Man Whitney Test*

Parameter	Mean		
	Matahari	Oven	Matahari
Kenampakan	6.53 $\pm$	8.00 $\pm$	5.47 $\pm$
	0.905 ^a	0.816 ^b	1.264 ^c
Aroma	6.16 $\pm$	5.63 $\pm$	5.53 $\pm$
	1.500 ^a	1.499 ^a	1.307 ^a
Rasa	5.47 $\pm$	5.11 $\pm$	4.42 $\pm$
	2.065 ^a	1.883 ^a	1.710 ^a
Warna	6.68 $\pm$	7.79 $\pm$	4.58 $\pm$
	1.108 ^a	1.548 ^b	1.387 ^c

Aroma

Salah satu variabel kualitas yang menentukan seberapa baik suatu produk diterima oleh konsumen adalah aromanya. Dalam industri pangan, aroma merupakan indikator penting karena dapat dengan cepat menentukan apakah suatu produk dapat diterima atau tidak.



Gambar 1. Grafik Aroma teh *Ipomoea pescaprae*

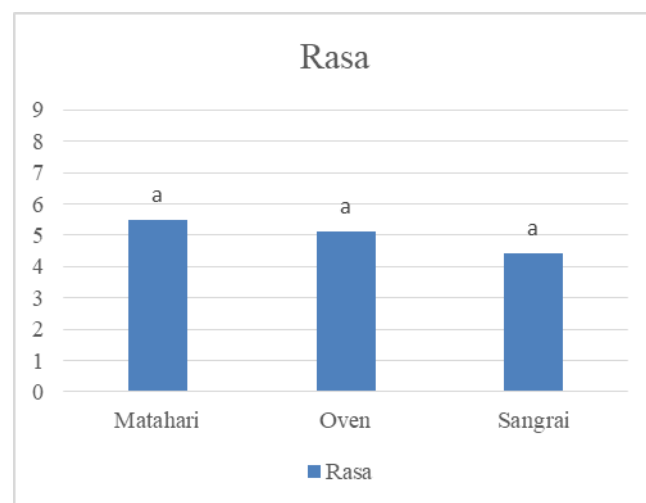
Berdasarkan hasil uji hedonik memperlihatkan bahwa kisaran parameter aroma yang disukai panelis untuk seduhan teh

kangkung laut adalah antara $\pm 5,5$ dan 6. Menurunnya aroma teh disebabkan adanya pelepasan berbagai bahan senyawa volatil selama proses pelayuan dan semakin tinggi suhu pengeringan yang digunakan menyebabkan aroma dari teh semakin menurun. Hal ini disebabkan karena rusaknya senyawa-senyawa aromatik pada proses pengeringan. Menurut Anjarsari (2015), aroma dalam produk makanan dapat ditimbulkan oleh beberapa komponen volatil, akan tetapi komponen volatil tersebut dapat hilang selama proses pengolahan terutama panas. Saat pemanasan dengan suhu tinggi, komponen polifenol tertentu, termasuk katekin, dapat bercampur dengan asam amino untuk menghasilkan molekul aldehida, yang memberikan aroma khas pada teh. Protein tertentu pada daun teh akan rusak atau terdenaturasi selama proses pemanasan pengeringan daun. Hal ini menyebabkan asam amino terbebas dari protein, sehingga dapat berikatan dan berinteraksi dengan komponen lain untuk menghasilkan molekul aromatik kompleks yang memberikan aroma khas pada teh saat diseduh (Adhamatika dan Murtini 2021).

Rasa

Salah satu faktor penentu dalam menilai suatu produk pangan adalah rasa, yang ditentukan oleh lidah sebagai indra pengecap. Preferensi panelis terhadap rasa teh kangkung laut mempunyai nilai paling besar pada kategori perlakuan sinar matahari ($\pm 5,5$), oven (± 5), dan sangrai ($\pm 4,5$). Berdasarkan hasil uji hedonik, skor kesukaan panelis terhadap parameter rasa sampel dipengaruhi secara nyata oleh ketiga perlakuan. Jika dibandingkan dengan pengeringan oven dan penyangraian, teh seduh yang telah dikeringkan menggunakan panas matahari memiliki tingkat preferensi rasa yang lebih tinggi. Hasil ini mungkin disebabkan oleh tingginya kandungan fenolik pada teh yang dijemur, yang memberikan rasa pada teh daun *Ipomoea pescaprae* yang diseduh. Secara umum, rasa pahit dan sepat yang khas pada teh berasal dari bahan kimia polifenol. Beberapa komponen yang dapat menciptakan

rasa pada teh yaitu senyawa-senyawa fenolik diantaranya tanin, saponin, dan alkaloid yang menghasilkan rasa sepat (Safira *et al.* 2024).



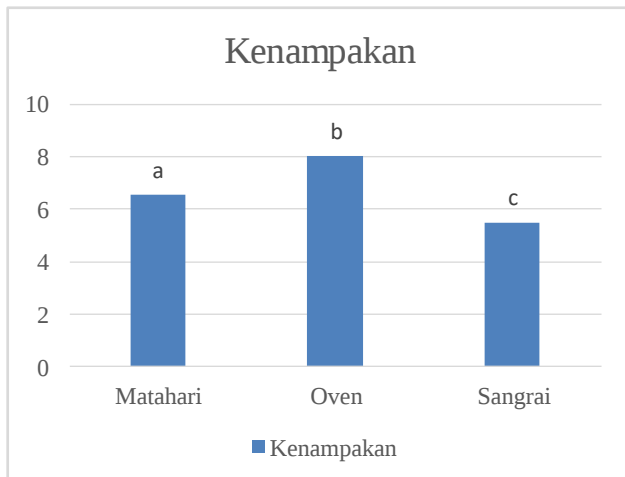
Gambar 2. Grafik Rasa teh *Ipomoea pescaprae*

Teh yang diseduh dapat terasa pahit dan sepat karena komponen fenolik dan flavonoid (Ramlah 2017). Oleh karena itu, rasa sepat teh *Ipomoea pescaprae* meningkat seiring dengan kadar fenol dan flavonoidnya. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian El-Ishaq dan Nangere (2016), secara kualitatif daun bidara segar mengandung bahan kimia fenolik yang dapat memberikan rasa pahit, antara lain tanin, flavonoid berupa katekin, saponin, dan alkaloid. Selain itu kafein juga senyawa lain yang dapat memberikan rasa pahit pada teh. Skor kesukaan panelis terhadap rasa teh kangkung laut yang diberikan akan menurun jika persentase teh kering yang digunakan semakin tinggi. Hal ini mungkin terjadi karena panelis tidak menyukai rasa pahit dan sepat yang kuat pada saat teh kering diseduh dalam jumlah banyak. Penyeduhan teh kering dalam jumlah banyak juga akan melarutkan banyak komponen polifenol yang memberikan rasa tidak disukai panelis.

Kenampakan

Berdasarkan hasil organoleptik kenampakan pada teh *Ipomoea pescaprae* dengan perbedaan pengeringan nilai tertinggi yang dihasilkan melalui proses pengeringan oven warna yang dihasilkan hijau bening seperti teh herbal pada umumnya dengan nilai

(8.00) hal ini disebabkan karena Penampilan atau kenampakan produk adalah aspek terpenting dalam sebuah produk, konsumen akan mempertimbangkan penampilan tersebut. Ini karena penampilan yang baik dari suatu produk sering kali dianggap memiliki rasa yang lezat serta kualitas yang tinggi dan baik (Hidayat *et al.* 2020).



Gambar 3. Grafik kenampakan teh *Ipomoea pescaprae*

Hasil organoleptik dengan nilai terendah di dapatkan pada perlakuan F3 atau pengeringan sangrai, warna yang dihasilkan hijau kecoklatan dengan nilai menunjukan (4.58). hal ini mempengaruhi Kenampakan memunculkan kesan baik atau tidak sesuai tingkat kesukaan panelis terhadap produk, jika kesan kenampakan baik dan disukai maka panelis akan mengamati parameter organoleptik lainnya seperti aroma, tekstur, dan rasa pada produk (Rochima *et al.* 2015).

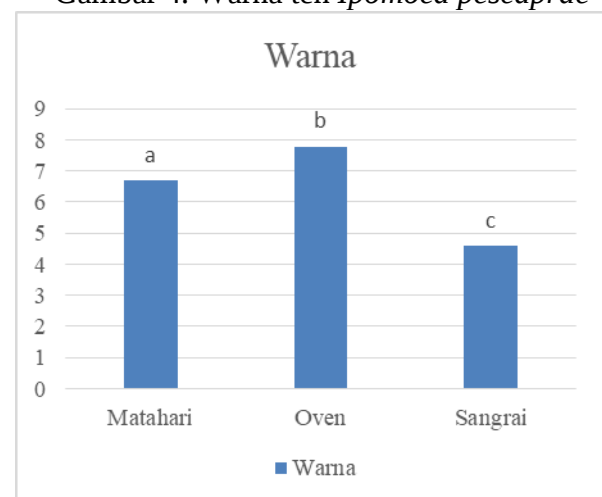
Warna

Warna pada makanan dan minuman merupakan hal utama yang dapat menarik perhatian konsumen. Warna dapat dilihat melalui indra penglihatan yaitu mata. Warna yang dihasilkan pada teh *Ipomoea pescaprae* adalah hijau kecoklatan tergantung proses pengeringan, hijau bening dihasilkan dari proses pengeringan sinar matahari, hijau bening dihasilkan melalui proses pengeringan dengan oven, sedangkan warna coklat pada teh dihasilkan melalui proses pengeringan

sangrai, hal tersebut dikarenakan proses pengeringan teh yang dilakukan berbeda, yaitu dari sinar matahari, oven dan sangrai. Menurut standar SNI 03-3836-2012 warna teh yang baik adalah normal yaitu hijau kecoklatan. Proses pengeringan menyebabkan warna hijau khlorofil pada daun teroksidasi menjadi coklat. Hal ini dikarenakan terjadi peristiwa pencoklatan.



Gambar 4. Warna teh *Ipomoea pescaprae*



Gambar 5. Grafik warna teh *Ipomoea pescaprae*

Berdasarkan uji organoleptik warna yang di sukai beberapa panelis pada perlakuan F2 yaitu pengeringan pada oven dengan nilai (7.79) warna yang dihasilkan melalui pengeringan oven yaitu hijau bening seperti pada teh herbal umumnya. sedangkan pada pengeringan sangrai, panelis kurang menggemari warna yang dihasilkan yaitu hijau kecoklatan dengan nilai (4.58) Menurut (Rahim *et al.* 2019) tingkat intensitas warna teh yang ditimbulkan tergantung dari bahan yang digunakan dan suhu air yang digunakan untuk penyeduhan teh.

Kesimpulan

Berdasarkan pada variasi proses pengeringan teh kangkung laut dapat disimpulkan bahwa kandungan pH tertinggi didapat melalui proses pengeringan matahari dengan nilai 7,44. Nilai RGB pada pengeringan menggunakan oven didapat warna *acid green*, R: 183,2, G: 187,4 dan B: 47,6. Sangrai menghasilkan warna *olive*, R: 140,4, G: 108,2, dan B: 0,8. Matahari menghasilkan warna *pastel green*, R: 197,5, G: 218,5, B: 159,5. Uji organoleptik didapatkan hasil aroma dan rasa dengan nilai tertinggi pada proses pengeringan matahari dengan nilai ± 6 dan $\pm 5,5$. Lalu kenampakan dan warna dengan nilai tertinggi pada proses pengeringan oven dengan nilai 8,00 dan 7,79 secara berurut. Dapat disimpulkan bahwa panelis lebih dominan menyukai teh dengan proses pengeringan menggunakan oven dikarenakan memiliki nilai kenampakan dan warna yang lebih menarik.

Daftar Pustaka

- Adhamatika A, Murtini ES. 2021. Pengaruh metode pengeringan dan persentase teh kering terhadap karakteristik seduhan teh daun bidara (*Ziziphus mauritiana* L.). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 9(4): 196-207.
- Akinniyi G, Lee J, Kim H, Lee JG, Yang IA. 2022. Halophyte *Ipomoea pes-caprae* (Linn) R. Br.: A review of its botany, trational uses, phytochemistry, and bioactivity. Marine Drugs. 20(329):1-27.
- Anjarsari B. 2015. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik teh herbal daun katuk (*Sauropus adrogynus* L. Merr). Bandung: Disertasi. Universitas Pasundan.
- Arizka AJ, Daryatno. 2015. Perubahan kelembaban dan kadar air teh selama penyimpanan pada suhu dan kemasan yang berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 4(4):124-129.
- Bandaranayake WM. 2002. Bioactivities, bioactive compounds and chemical constituents of mangrove plants. Wetlands Ecology and Management, 10: 421-452.
- El-Ishaq AROA, Nangere ZA. 2016. Proximate and phytochemical analysis of *Ziziphus mauritiana* Lam leaves. Frontiers in Biomedical Sciences. 1(2) : 45-49.
- Fiqtinovri SM, Nurlina, Rahayu S. 2024. Karakteristik teh jelai (*Coix lacryma-jobi*. L) dengan perlakuan waktu dan suhu roasting yang berbeda. Jurnal Agroindustri Halal, 10(1), 122–131.
- Hidayat R, Maimun M, Sukarno S. 2020. Analisis mutu pindang ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan teknik pengolahan oven steam. Jurnal Fishtech. 9(1): 21-33.
- Lang GH, da Silva Lindemann I, Ferreira CD, Hoffmann JF, Vanier NL, de Oliveira M. 2019. Effects of drying temperature and long-term storage conditions on black rice phenolic compounds. Food chemistry. 287. 197-204.
- Mardiana N, Khathir R, Agustina R. 2022. Pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu teh herbal daun sirsak (*Annona muricata* Linn.). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian. 7(4): 799-808.
- Matunog V, Bajo L. 2013. Phytochemical screening and antioxidant potential of “Beach morning glory” *Ipomoea pes-caprae* (L.) roth leave extract. Journal Multidisiplinary Studies. 1(1): 1-18.
- Mutia YL, Trimio. 2019. Beberapa faktor penyebab ketidaksesuaian proses produksi teh hitam orthodox di pabrik XYZ. Jurnal Agroindustri. 9(2):83-93
- Purnami KI, Jambe AA, Wisaniyasa NW. 2018. Pengaruh jenis teh terhadap karakteristik teh kombucha. Jurnal ITEPA. 7(2):1-10.
- Rahim A, Herlianti H, Rostiati R. 2019. Karakteristik kimia dan organoleptik teh

- daun kelor (*Moringa oleifera* Lam.) berdasarkan ketinggian tempat tumbuh. Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan. 3(2): 59-62.
- Ramanathan T, Shanmugapriya R, Thirunavukkarasu P, Renugade G. 2011. In-vitro antifungal activity of *Ipomoea pescaprae* (L.) R. Br. ethanolic flower extract. International Journal of Advances in Pharmaceutical Research. 3(1): 732-735.
- Ramlah. 2017. Penentuan suhu dan waktu optimum penyeduhan daun teh hijau (*Camellia sinensis* L.) P+2 terhadap kandungan antioksidan kafein, tanin dan katekin. Skripsi: Makassar. Fakultas Sains dan Teknologi UIN Alauddin.
- Rochima E, Pratama RI, Djunaedi OS. 2015. Karakterisasi kimiawi dan organoleptik pempek dengan penambahan tepung tulang ikan mas asal Waduk Cirata. Jurnal Akuatika. 6(1). 79-86
- Rohkyani I, Suryani T. 2015. Aktivitas antioksidan dan uji organoleptik teh celup batang dan bunga kecombrang pada variasi suhu pengeringan. Surakarta: Disertasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. 14 hlm
- Ryansyah 2021. Identifikasi tingkatan warna pada kopi roasting menggunakan metode HSV berbasis mobile. Terapan Informatika Nusantara. 1(10): 520-526.
- Safira I, Berliana A, Putri AM, Santoso A, Triardianto D, Adhamatika A. 2024. Pengaruh waktu pengeringan terhadap karakteristik kimia dan sensoris teh *Cascara excelsa*. Jurnal Pendidikan Biologi. 13(1): 74-80.
- Shabri S, Maulana H. 2017. Synthesis and isolation of theaflavin from fresh tea leaves as bioactive ingredient of antioxidant supplements. Jurnal Penelitian Teh Dan Kina. 20(1): 1–12.
- Sinaga CA, Pratama G, Aditia RP. 2024. Karakteristik sediaan teh rumput laut *Ulva lactuca* dengan konsentrasi arang aktif sebagai absorben. Agroteknika. 7(3):411-421.