

ABSTRAK

Cinda Ayu Nesia, 2024. UJI ORGANOLEPTIK TEH DAUN PANDAN SEBAGAI TEH HERBAL DI SIDOARJO. Skripsi, Program Studi: Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adibuana Surabaya, Dosen Pembimbing: Sulistiami, S.Pd., M.Pd.

Daun pandan memiliki potensi untuk digunakan sebagai varian dari teh herbal. Daun pandan memiliki berbagai nutrisi di dalamnya seperti: Flavonoid, Fenolat, Asam Amino, Karotenoid dan Mineral. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan hasil uji organoleptik teh daun pandan sebagai teh herbal dengan penambahan daun pandan pada teh herbal dengan substitusi daun pandan (2gr, 5gr, 8gr) sesuai uji organoleptik. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif. Penelitian ini menggunakan desain eksperimen yaitu dengan memodifikasi produk teh herbal dengan penambahan daun pandan. Teh Herbal dengan penambahan daun pandan dalam tiga perlakuan yakni 2gr, 5gr, 8gr. Pengumpulan data dengan uji organoleptik pada 30 panelis terlatih. Parameter penelitian yang dilakukan adalah uji organoleptik (Warna, aroma, dan rasa). Analisis data One Way Anova. Hasil dari penelitian ini adalah (1) produk teh celup herbal daun pandan yang paling disukai terdapat pada perlakuan X₂ (Penambahan daun pandan 5gr). (2) Untuk rasa yang paling digemari adalah X₂ karena rasa teh sangat pas dan tidak berlebihan. Pada aroma yang digemari pada panelis adalah X₃ karena aroma pada sampel X₃ mempunyai aroma yang tidak menyengat dan sangat wangi. Untuk warna yang digemari pada panelis adalah X₁ karena warna pada sampel X₁ coklat muda, tidak terlalu coklat tua seperti sampel X₂ dan X₃.

Kata Kunci: Daun Pandan, Teh Herbal, Uji Organoleptik.

ABSTRACT

Cinda Ayu Nesia, 2024. UJI ORGANOLEPTIK TEH DAUN PANDAN SEBAGAI TEH HERBAL DI SIDOARJO. Thesis, study program: Family welfare vocational education, faculty of engineering, PGRI Adibuana University Surabaya, Supervisor: Sulistiami, S.Pd., M.Pd

Pandan leaves have the potential to be used as a variant of herbal tea. Pandan leaves have various nutrients in them such as: Flavonoids, Phenolics, Amino Acids, Carotenoids and Minerals. This study aims to describe the results of the organoleptic test of pandan leaf tea as herbal tea with the addition of pandan leaves to herbal tea with pandan leaf substitution (2gr, 5gr, 8gr) according to the organoleptic test. This type of research is quantitative research. This research uses an experimental design, namely by modifying herbal tea products with the addition of pandan leaves. Herbal tea with the addition of pandan leaves in three treatments namely 2gr, 5gr, 8gr. Data collection by organoleptic test on 30 trained panelists. The research parameters carried out were organoleptic tests (color, aroma, and taste). One Way Anova data analysis. The results of this study are (1) the most preferred pandan leaf herbal tea product is in the X2 treatment (Addition of 5gr pandan leaves). (2) For the most popular taste is X2 because the taste of tea is very fitting and not excessive. In the aroma that is favored by the panelists is X3 because the aroma in sample X3 has a scent that is not pungent and very fragrant. For color, the favorite of the panelists is X1 because the color in sample X1 is light brown, not too dark brown like samples X2 and X3.

Keywords: Pandan Leaves, Herbal Tea, Organoleptic Test