

STUDI PUSTAKA AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TEH DAUN KATUK DENGAN VARIAN SUHU PENGERINGAN

ABSTRAK

Teh daun katuk merupakan salah satu inovasi optimalisasi pemanfaatan daun katuk. Daun katuk mengandung senyawa antioksidan seperti tannin, flavonoid, alkaloid, triterpen, minyak atsiri, dan saponin. Tujuan studi pustaka ini yaitu untuk mengetahui aktivitas antioksidan dan kualitas organoleptik teh daun katuk dengan variasi suhu pengeringan. Metode yang digunakan dalam penelusuran pustaka ini yaitu penelitian kualitatif yang bersifat studi pustaka dengan menggunakan literatur sebagai objek yang utama. Metode penelitian terhadap daun katuk dilakukan dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan sampel teh daun katuk menggunakan variasi suhu 45°C (T1), 50°C (T2), 55°C (T3). Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan hasil aktivitas antioksidan pada teh daun katuk dengan variasi suhu pengeringan. Aktivitas antioksidan tertinggi pada suhu pengeringan 55°C yaitu 64,8% dan aktivitas antioksidan terendah pada suhu pengeringan 45°C yaitu 46,1%. Teh daun katuk dengan perlakuan suhu 50°C dan 55°C yang memiliki warna coklat muda, rasa hambar dan aroma agak langu dapat diterima masyarakat.

Kata kunci: daun katuk, suhu pengeringan, antioksidan.

LITERATURE STUDY OF ANTIOXIDANT ACTIVITY OF KATUK LEAVES TEA WITH DRYING TEMPERATURE VARIANT

ABSTRACT

Katuk leaf tea is one of the innovations to optimize the utilization of katuk leaf. Katuk leaves contain antioxidant compounds such as tannins, flavonoids, alkaloids, triterpenes, essential oils, and saponins. The purpose of this literature study was to determine the antioxidant activity and organoleptic quality of katuk leaf tea with variations in drying temperature. The method used in this literature search is qualitative research in the nature of literature study using literature as the main object. The research method on katuk leaves was carried out in a completely randomized design (CRD) with katuk leaf tea samples using temperature variations of 45°C (T1), 50°C (T2), and 55°C (T3). The results showed that there were differences in the results of antioxidant activity in katuk leaf tea with variations in drying temperature. The highest antioxidant activity was at a drying temperature of 55°C which was 64.8% and the lowest antioxidant activity was at a drying temperature of 45°C which was 46.1%. Katuk leaf tea with a temperature treatment of 50°C and 55°C which has a light brown color, bland taste, and slightly unpleasant aroma is acceptable to the public.

Keywords: katuk leaves, drying temperature, antioxidants.