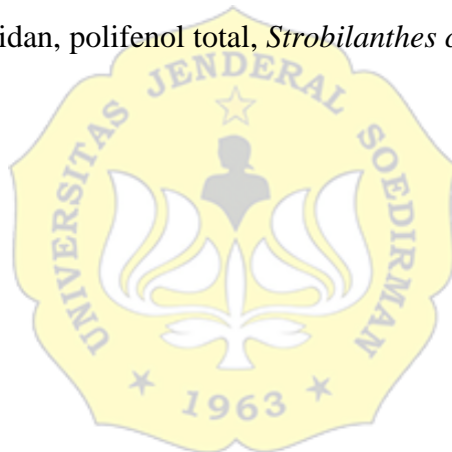


ABSTRAK

Teh herbal merupakan produk pangan fungsional yang saat ini banyak dikembangkan. *Strobilanthes cusia* menunjukkan potensi untuk dimanfaatkan dan diolah menjadi teh herbal untuk menangkal radikal bebas. Tujuan dari penelitian adalah mengetahui pengaruh suhu pengeringan daun dan waktu penyeduhan teh herbal *S. cusia* terhadap kadar polifenol total dan aktivitas antioksidan. Pembuatan teh herbal *S. cusia* dilakukan dengan variasi suhu pengeringan daun 50, 60, dan 70 °C serta waktu penyeduhan teh 2, 4, 6, 8, dan 10 menit. Parameter yang diuji adalah kadar air, kadar polifenol total, aktivitas antioksidan, dan organoleptik. Daun *S. cusia* pada suhu pengeringan suhu 70 °C memiliki kadar air terbaik, yaitu 14,33%. Teh herbal *S. cusia* pada suhu pengeringan daun 70 °C dan lama penyeduhan teh 10 menit menghasilkan kadar polifenol total tertinggi, yaitu 2,8430 mgGAE/g. Aktivitas antioksidan tertinggi diperoleh pada suhu pengeringan 70 °C dan waktu penyeduhan 8 dan 10 menit dengan nilai IC₅₀ sebesar 239,2667 dan 239,3398 µg/mL.

Kata kunci : antioksidan, polifenol total, *Strobilanthes cusia*, teh herbal.



ABSTRACT

Herbal tea is a functional food product that is currently being developed. *Strobilanthes cusia* shows the potential to be produced into herbal teas to ward off free radicals. The purpose of this research is to determine the effect of leaf drying temperature and brewing time of *S. cusia* herbal tea on total polyphenols levels and antioxidant activity. *S. cusia* herbal tea was made with variations in leaf drying temperatures of 50, 60, and 70 °C and brewing times of 2, 4, 6, 8, and 10 minutes. The parameter tested were water content, total polyphenols content, antioxidant activity, and organoleptic. *S. cusia* leaves at a drying temperature of 70 °C had the best moisture content, which was 14.33%. *S. cusia* herbal tea at a leaf drying temperature of 70 °C and a tea brewing time of 10 minutes produced the highest total polyphenol content, which was 2.8430 mgGAE/g. The highest antioxidant activity was obtained at a drying temperature of 70 °C and a brewing time of 8 and 10 minutes with IC₅₀ values of 239.2667 and 239.3398 g/mL, respectively.

Keywords: antioxidant, herbal tea, *Strobilanthes cusia*, total polyphenol.

