

**KARAKTERISTIK TEH CELUP HERBAL BUBUK DAUN  
PEGAGAN (*Centella asiatica* L.) DENGAN PENCAMPURAN  
BUBUK KAYU SECANG (*Caesalpinia sappan* L.) SEBAGAI  
MINUMAN FUNGSIONAL**

**MUHAMMAD ABDUL LATIEF  
1911121039**



**Dosen Pembimbing :**

- 1. Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, MS**
- 2. Purnama Dini Hari, S.TP, M.Sc**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2024**

**KARAKTERISTIK TEH CELUP HERBAL BUBUK DAUN PEGAGAN  
(*Centella asiatica* L.) DENGAN PENCAMPURAN BUBUK KAYU  
SECANG (*Caesalpinia sappan* L.) SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL**

Muhammad Abdul Latief, Rina Yenrina, Purnama Dini Hari

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik teh celup herbal daun pegagan dengan pencampuran bubuk kayu secang. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah perbandingan pencampuran bubuk daun pegagan dengan bubuk kayu secang (100%:0%), (95%:5%), (90%:10%), (85%:15%) dan (80%:20%). Data yang diperoleh, dianalisis secara statistika dengan ANOVA (*Analysis Of Variance*) dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji DNMRT (*Duncan's News Multiple Range Test*) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan tingkat pencampuran bubuk kayu secang berpengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas antioksidan DPPH, total polifenol, total bahan larut air, pH, angka lempeng total dan organoleptik (warna) dan tidak berbeda nyata terhadap organoleptik (rasa) dan organoleptik (aroma). Perlakuan terbaik berdasarkan pengamatan fisik, kimia, mikrobiologi dan organoleptik adalah perlakuan E (pencampuran 80%:20%) dengan kadar air 7,78%, aktivitas antioksidan DPPH 52,23%, total polifenol 74,70 mg GAE/gr, total bahan larut air 21,33%, Angka Lempeng Total (ALT)  $9,8 \times 10^2$  CFU/g, pH 7,24, IC<sub>50</sub> 62,98 ppm, organoleptik warna 4,35 (suka), rasa 3,70 (suka) dan aroma 4,00 (suka).

**Kata kunci : teh herbal, pegagan, kayu secang, antioksidan**



**CHARACTERISTICS OF HERBAL TEA WITH GOTU KOLA LEAF  
POWDER (*Centella asiatica* L.) AND SAPPAN WOOD POWDER  
(*Caesalpinia sappan* L.) AS FUNCTIONAL BEVERAGE**

Muhammad Abdul Latief, Rina Yenrina, Purnama Dini Hari

**ABSTRACT**

This research aims to study the characteristics of herbal teabag with sappan wood powder. The design used in this study was a complete randomized design with 5 treatments and 3 replications. The treatments in this study were the mixing ratio of gotu kola leaf powder with sappan wood powder (100%:0%), (95%:5%), (90%:10%), (85%:15%) and (80%:20%). The data obtained were analyzed statistically with ANOVA (Analysis Of Variance), and if significantly different, followed by DNMRT (*Duncan's News Multiple Range Test*) at the 5% level. The results showed that the level of mixing sappan wood powder had a significant effect on water content, DPPH antioxidant activity, total polyphenols, total water soluble ingredients, pH, total plate numbers and organoleptic (color) and not significantly different from organoleptic (taste) and organoleptic (aroma). The best treatment based on physical, chemical, microbiological and organoleptic observations is treatment E (80%:20% mixing) with a moisture content of 7.78%, DPPH antioxidant activity of 52.23%, total polyphenols 74.70 mg GAE/g, total water soluble ingredients 21.33%, Total Plate Number (ALT)  $9.8 \times 10^2$  CFU/g, pH 7.24,  $IC_{50}$  62.98 ppm, organoleptic color 4.35 (like), taste 3.70 (like) and aroma 4.00 (liked).

**Keywords:** herbal tea, gotu kola, sappan wood, antioxidant

