

## RINGKASAN SKRIPSI

Tren pangan fungsional atau pangan yang bermanfaat bagi kesehatan saat ini semakin marak di masyarakat dunia. Indonesia terkenal dengan kearifan lokal yang tinggi memiliki potensi pangan fungsional berupa minuman-minuman tradisional, salah satunya minuman liang teh. Liang teh merupakan minuman yang dibuat dari rebusan berbagai bunga, daun, biji, akar dan buah kering, akan tetapi tidak mengandung tanaman teh *Camellia sinensis* (Oguni, 1996). Liang teh Pontianak terdiri dari bahan herbal (daun *Dicliptera chinensis*, daun *Rhoe discolor*, daun *Origanum vulgare* L, daun *Pandanus amarillifolius*) dan bahan teh (kulit *Caesalpinia sappan*).

Proses penyajian liang teh Pontianak kering dengan cara penyeduhan belum pernah dilakukan sebelumnya, sehingga penelitian ini dilakukan untuk mengetahui suhu dan lama penyeduhan terbaik terhadap karakteristik kimia dan sensori.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) Pola Faktorial yang terdiri atas 2 faktor perlakuan. Faktor 1 adalah suhu penyeduhan terdiri dari 3 taraf yaitu  $70\pm 3^{\circ}\text{C}$ ,  $85\pm 3^{\circ}\text{C}$  dan  $100^{\circ}\text{C}$ . Faktor kedua adalah lama penyeduhan yang terdiri dari 4 taraf yaitu 5 menit, 10 menit, 15 menit, dan 20 menit.

Penyeduhan liang teh Pontianak yang terbaik berdasarkan karakteristik kimia adalah suhu  $100^{\circ}\text{C}$  selama 20 menit dengan nilai rata-rata aktivitas antioksidan 73,81%, kadar total fenol 97,58 mg GAE/g dan kadar flavonoid 217,28 mg QE/g. Berdasarkan karakteristik sensori, penyeduhan liang teh Pontianak yang terbaik yaitu  $70\pm 3^{\circ}\text{C}$  selama 20 menit dengan nilai rata-rata warna 4,28, aroma 3,80 dan rasa 3,64.