

RINGKASAN SKRIPSI

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki berbagai jenis tanaman herbal yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan ramuan obat tradisional untuk menyembuhkan berbagai penyakit. Ramuan tradisional pencegah penyakit mulai banyak diminati oleh masyarakat, salah satunya adalah dengan mengkonsumsi minuman fungsional. Minuman fungsional adalah minuman yang mengandung unsur-unsur zat gizi atau non zat gizi dan jika dikonsumsi dapat memberikan pengaruh positif terhadap kesehatan tubuh (Palupi dan Tri, 2015). Minuman yang berperan sebagai minuman fungsional salah satunya yaitu *liang teh*. Menurut Dewi (2019), *liang teh* merupakan minuman tradisional di Kalimantan yang dibuat menggunakan resep turun temurun dengan merebus daun muje (*Dicliptera chinensis*). Masyarakat di Pontianak membuat *liang teh* dalam bentuk minuman segar, tetapi minuman *liang teh* Pontianak dalam bentuk segar tidak mempunyai umur simpan yang lama. Alternatif untuk mengatasi masalah tersebut, *liang teh* Pontianak dapat diolah menjadi produk *liang teh* Pontianak kering. Proses pembuatan *liang teh* Pontianak kering salah satunya adalah melalui pengeringan. Sesuai standar SNI teh kering nomor 01-3836-2013, pengeringan bahan untuk teh herbal harus mencapai kadar air maksimal 8% (BSN, 2013). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan suhu pengeringan bahan formulasi *liang teh* Pontianak yang menghasilkan karakteristik mutu sensori dan kimia *liang teh* Pontianak kaya akan antioksidan terbaik dalam bentuk kering.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) satu faktor yaitu variasi suhu pengeringan *liang teh* Pontianak yang terdiri dari 3 taraf perlakuan dengan 9 kali ulangan (50 ± 5 , 60 ± 5 , 70 ± 5) °C. Data dianalisis menggunakan ANOVA 5%, dengan uji lanjut menggunakan uji BNJ dengan taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan pengeringan *liang teh* Pontianak dilakukan dengan suhu terbaik yaitu 60 ± 5 °C. Karakteristik sensori *liang teh* yang di hasilkan yaitu warna 3,97 (suka), aroma 3,53 (suka) dan rasa 3,83 (suka). Karakteristik kimia berupa aktivitas antioksidan sebesar 44,64%, total flavonoid 50,18 mg QE/g.