

**PENGARUH VARIASI SUHU PENDINGINAN TERHADAP AKTIVITAS  
ANTIOKSIDAN TEH DAUN KUMIS KUCING  
(*Orthosiphon spicatus* B.B.S.)**

Annisa Septarila Azza Jayanti

151434036

**ABSTRAK**

Teh merupakan minuman yang digemari oleh masyarakat Indonesia yang mengandung banyak manfaat bagi kesehatan. Flavonoid dan fenol dalam teh dapat membantu meredam aktivitas radikal bebas. Radikal bebas dapat dikurangi dengan memanfaatkan daun kumis kucing karena mengandung flavonoid dan fenol. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi suhu pendinginan terhadap aktivitas antioksidan pada teh daun kumis kucing, mengetahui pengaruh variasi suhu pendinginan terhadap kesukaan panelis pada teh daun kumis kucing dan mengetahui variasi suhu yang disukai panelis berdasarkan uji organoleptik pada teh daun kumis kucing.

Bahan yang digunakan adalah daun kumis kucing dengan 3 variasi perlakuan dan kontrol yaitu 40°C, 50°C, 60°C dan teh kumis kucing yang dijual di pasaran. Teh yang dihasilkan kemudian diuji organoleptik dan aktivitas antioksidan, selanjutnya data diuji statistik menggunakan *Anova one way*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa teh kumis kucing dengan variasi suhu pendinginan 40°C, 50°C dan 60°C tidak berpengaruh terhadap kesukaan panelis dan berpengaruh pada aktivitas antioksidan. Semakin tinggi suhu yang digunakan, maka semakin tinggi aktivitas antioksidan. Teh yang memiliki aktivitas antioksidan paling tinggi adalah teh dengan variasi suhu pendinginan 60°C dengan nilai 91,02 %. Secara umum panelis lebih menyukai teh dengan variasi suhu pendinginan 60°C untuk kesukaan aroma dan rasa. Sedangkan untuk kesukaan warna panelis lebih menyukai teh pada kontrol.

**Kata kunci** : teh, variasi suhu, aktivitas antioksidan, kesukaan panelis

***The Effect Variations Drying Temperature On The Antioxidant Activity of Cat Whiskers Leaf Tea (Orthosiphon spicatus B.B.S.)***

***Annisa Septarila Azza Jayanti***

***151434036***

***Abstract***

*Tea is drink favoured in people of Indonesia which contains many health benefit. Flavonoid and phenols in tea can help reduce free radical activity. Free radicals can be reduced by using the leaf of cat whiskers because they contain flavonoid and phenols. Tea products are currently making progress. The purpose of this research was to know the effect variations drying temperature on the antioxidant activity in cat whiskers leaf tea, know the effect variations drying temperature on panellist preference on cat whiskers leaf tea and know the effect variations drying temperature on panellists preference based on organoleptic test on cat whiskers leaf tea.*

*The ingredient used is the cat whiskers leaf with 3 variation in treatment and control that is 40<sup>0</sup>C, 50<sup>0</sup>C, 60<sup>0</sup>C and the cat whiskers tea sold on the market. Tea produced was tested for panellist preference and antioxidant activity, then the data was analysed using one way anova.*

*The result showed cat whiskers tea with variation drying temperature 40<sup>0</sup>C, 50<sup>0</sup>C and 60<sup>0</sup>C did not effects on panellist and affects on antioxidant activity. The higher the temperature used, the higher antioxidant activity. Tea which has the highest antioxidant effect is tea with a drying temperature variation of 60<sup>0</sup>C with value 91,02 %. In general, panellist preferred tea with a drying temperature variation of 60<sup>0</sup>C for aroma and taste. As for color preference, panellist prefer tea in control.*

***Keywords:*** *tea, temperature variation, antioxidant activity, panellist preference*