

PENGARUH PROSES PENGOLAHAN PASCAPANEN TEH BENALU KOPI (*Scurrula ferruginea* (Roxb. Ex Jack) Danser) TERHADAP KADAR FLAVONOID TOTAL, FENOLIK TOTAL, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN UJI HEDONIK

ABSTRAK

Benalu merupakan salah satu jenis tumbuhan yang hidupnya bersimbiosis dengan tumbuhan lain. Berdasarkan kandungan komponen bioaktif serta aktivitas antioksidan yang terkandung di dalamnya, benalu kopi berpotensi untuk diolah sebagai minuman fungsional berupa teh herbal. Salah satu faktor yang paling berpengaruh dalam proses pengolahan teh herbal adalah pengeringan. Pengeringan dapat mempengaruhi komponen bioaktif dalam suatu bahan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proses pengolahan pasca panen teh benalu kopi terhadap kadar flavonoid total, fenolik total, aktivitas antioksidan dan uji hedonik. Penelitian ini menggunakan sampel daun benalu segar dari Kenagarian IV Koto Mudiek, Kecamatan Batang Kapas, Kabupaten Pesisir Selatan. Sampel kemudian dikeringkan dengan metode jemur matahari selama 72 jam, oven selama 48 jam (suhu 40⁰C) dan fermentasi selama 15-20 jam (25-31⁰C). Proses pengolahan pascapanen teh yang berbeda berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap kadar flavonoid, fenolik dan antioksidan yang terkandung dalam teh. Kadar flavonoid paling banyak terdapat pada daun pengeringan metode jemur ($0,65 \pm 0,01$), sedangkan kadar fenolik total dan antioksidan paling baik pada daun metode pengeringan fermentasi dengan nilai berturut-turut yaitu $8,75 \pm 0,29$ dan $1728,02 \pm 70,18$. Uji hedonik terhadap 20 panelis hasil menunjukkan bahwa perbedaan metode pengeringan berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap tingkat kesukaan panelis. Sediaan teh metode pengeringan jemur memiliki rata-rata tingkat kesukaan paling tinggi terhadap aroma, warna, dan rasa dibanding sediaan teh lain.

Kata kunci : Benalu kopi, pengeringan, flavonoid total, fenolik total, antioksidan, hedonik

INFLUENCE OF PASCAPMENT PROCESSES OF COFFEE THORN TEA (*Scurrula ferruginea* (Roxb. Ex Jack) Danser) ON TOTAL FLAVONOIDS, TOTAL PHENOLICS, ANTIOXIDANT ACTIVITY AND HEDONIC TEST

ABSTRACT

Benalu is one type of plant that lives symbiotically with other plants. Based on the content of bioactive components and antioxidant activity contained in it, coffee balu has the potential to be processed as a functional drink in the form of herbal tea. One of the most influential factors in herbal tea processing is drying. Drying can affect the bioactive components in a material. This study aims to determine the effect of post-harvest processing on total flavonoid, total phenolic, antioxidant activity and hedonic test. This study used fresh benalu leaf samples from Kenagarian IV Koto Mudiek, Batang Kapas District, Pesisir Selatan Regency. The samples were then dried by sun drying method for 72 hours, oven for 48 hours (temperature 40⁰C) and fermentation for 15-20 hours (25-31⁰C). Different post-harvest processing of tea had a significant effect ($p < 0.05$) on flavonoid, phenolic and antioxidant levels contained in tea. Flavonoid levels were highest in sun-dried leaves (0.65 ± 0.01), while total phenolic and antioxidant levels were best in fermentation-dried leaves with values of 8.75 ± 0.29 and 1728.02 ± 70.18 , respectively. Hedonic test on 20 panelists showed that the difference in drying methods had a significant effect ($p < 0.05$) on the level of panelists' liking. The tea preparation of the sun-drying method has the best flavor.

Key words: Coffee benalu, drying, total flavonoids, total phenolics, antioxidants, hedonic