

PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP MUTU TEH DAUN ALPUKAT (*Persea americana*, Mill)

Oleh: Rezhi Zumarlin

Pembimbing: Tuty Anggraini, S.TP, MP, Ph.D dan Dr. Ir. Rina Yenrina, MS

ABSTRAK

Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas Padang pada bulan November 2013 hingga Januari 2014. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu teh daun alpukat dan mengetahui kandungan antioksidan pada teh daun alpukat (*Persea americana*, Mill). Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan adalah A (pengeringan daun alpukat pada suhu 40 °C), B (pengeringan daun alpukat pada suhu 50 °C), C (pengeringan daun alpukat pada suhu 60 °C), D (pengeringan daun alpukat pada suhu 70 °C), E (pengeringan daun alpukat pada suhu 80 °C), F (pengeringan daun alpukat pada suhu 90 °C). Pengamatan terhadap teh daun alpukat meliputi lama pengeringan, kadar air, kadar abu, kadar tanin, total polifenol dan aktivitas antioksidan. Data dianalisis dengan uji F dilanjutkan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar tanin, total polifenol dan aktivitas antioksidan produk yang dihasilkan. Berdasarkan hasil analisis kimia produk terbaik terdapat pada produk dengan perlakuan E (pengeringan daun alpukat pada suhu 80 °C) yaitu aktivitas antioksidan 59,51%, total polifenol 5,65%, kadar tanin 1,59%, kadar abu 5,90% dan kadar air 4,063%.

Kata Kunci : Daun Alpukat, Suhu Pengeringan, Teh Daun Alpukat.