

**STUDI PEMBUATAN TEH DAUN BENALU KOPI (*Loranthus parasiticus*)
DENGAN TINGKAT KONSENTRASI SARI BELIMBING WULUH
SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL**

Oleh : Eka Pratiwi

Pembimbing : Dr. Ir. Novizar Nazir, MSi dan Dr. Ir. Rina Yenrina, MS

ABSTRAK

Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas pada bulan Oktober sampai Desember 2013. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh tingkat konsentrasi sari belimbing wuluh terhadap karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik minuman fungsional teh daun benalu kopi, mengetahui aktifitas antioksidan minuman fungsional teh daun benalu kopi serta mengetahui tingkat konsentrasi terbaik sari belimbing wuluh terhadap minuman fungsional teh daun benalu kopi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Dengan perlakuan sebagai berikut : A (tingkat konsentrasi sari belimbing wuluh 0%), B (tingkat konsentrasi sari belimbing wuluh 3%), C (tingkat konsentrasi sari belimbing wuluh 6%), D (tingkat konsentrasi sari belimbing wuluh 9%) dan E (tingkat konsentrasi sari belimbing wuluh 12%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat konsentrasi sari belimbing wuluh yang ditambahkan pada minuman fungsional teh daun benalu kopi memberikan hasil yang berbeda nyata terhadap nilai pH, vitamin C, kadar tannin, antioksidan, total polifenol, dan angka lempeng total. Hasil uji organoleptik menunjukkan perlakuan C sebagai produk yang paling disukai dengan skala panelis yaitu 3,1 (warna), 4,4 (aroma), dan 4,2 (rasa). Hasil analisis produk C yaitu nilai pH 3,65, vitamin C 5,86 mg/100 gram bahan, kadar tannin 0,97 %, aktifitas antioksidan 46,02 %, total polifenol 3,18 %, toksisitas 449,78 µg/mL, angka lempeng total $9,6 \times 10^1$.

Kata Kunci : *antioksidan, benalu kopi (*Loranthus parasiticus*), minuman fungsional, sari belimbing wuluh*