

ACH. FAWA'ID MUHTAR NIM. 18.03.3.1.1.00035. Optimasi Pembuatan *Eucalyptus Blended Tea* dengan Penambahan Cabe Jamu (*Piper Retrofractum Vahl*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). Dibawah bimbingan **Dr. Moh. Fuad F.M, S.TP. M.Si** dan **Ir. Muhammad Fakhry, MP.**

ABSTRAK

Teh herbal merupakan minuman teh yang dicampur dengan rempah, bunga dan akar, salah satu teh herbal yang telah dikembangkan yaitu *Eucalyptus blended tea*. Teh dengan campuran kayu putih (*eucalyptus*) bertujuan untuk meningkatkan rasa dan aroma. *Eucalyptus blended tea* telah dikembangkan dengan menggunakan bahan tambahan teh hitam dan kayu manis. Penambahan teh hitam dan kayu manis belum mampu menutupi aroma dan rasa *eucalyptus*. Penelitian kali ini dengan menambahkan bahan herbal lain seperti cabe jamu. Penambahan cabe jamu dalam *eucalyptus blended tea* diharapkan dapat menutupi aroma dan rasa *eucalyptus* yang kurang disukai oleh konsumen. Penelitian kali ini bertujuan untuk mengetahui formulasi optimum serta mengetahui pengaruh perbedaan persentase cabe jamu dan kayu manis terhadap kualitas fisik, kimia dan sensoris. Metode penelitian ini menggunakan *Response Surface Methodology* dengan dua faktor yaitu persentase cabe jamu dan persentase kayu manis. Metode RSM sering digunakan untuk menentukan nilai optimum dengan menggunakan *Central Composite Design* (CCD). Parameter pengujian yang digunakan yaitu total fenol, antioksidan, kadar air, pH, warna, Aw, sisa seduhan dan uji sensoris. Hasil penelitian menunjukkan formulasi optimum terdapat pada persentase cabe jamu (*PrV*) 16,91 dan persentase kayu manis (*Cinnamon*) 25,03 dan nilai prediksi sensoris kesukaan keseluruhan 4,550, nilai pH 4,782 dan warna b 30,964. Hasil Desirability yang diperoleh sebesar 0,960 sehingga dapat disebut tingkat ketepatan sebesar 96%.

Kata Kunci: Cabe Jamu, kayu putih dan optimasi

ACH. FAWA'ID MUHTAR NIM. 18.03.3.1.1.00035. *Optimization of Eucalyptus Blended Tea Making with the Addition of Cabya (Piper Retrofractum Vahl) and Cinnamon (Cinnamomum burmannii)*. Dibawah bimbingan **Dr. Moh. Fuad F.M, S.TP. M.Si** dan **Ir. Muhammad Fakhry, MP.**

ABSTRACT

Herbal tea is a tea drink mixed with spices, flowers and roots, one of the herbal teas that has been developed is Eucalyptus blended tea. Tea with eucalyptus mixture aims to improve the taste and aroma. Eucalyptus blended tea has been developed using the added ingredients of black tea and cinnamon. The addition of black tea and cinnamon has not been able to follow the aroma and taste produced by eucalyptus. This time the research is by adding other herbal ingredients such as cabya. The addition of cabya in eucalyptus blended tea is expected to cover up the aroma and taste of eucalyptus that is not liked by consumers. This research aims to determine the optimum formulation and determine the effect of the difference in the percentage of herbal pepper and cinnamon on physical, chemical and sensory qualities. This research method uses the Response Surface Methodology with two factors, namely the percentage of herbal peppers and the percentage of cinnamon. The RSM method is often used to determine the optimum value by using Central Composite Design (CCD). Test parameters used are total phenols, antioxidants, moisture content, pH, color, Aw, remaining steeping and sensory test. The results showed that the optimum formulation was found in the percentage of cabya 16.91 and the percentage of cinnamon 25.03 and the overall preference sensory prediction value of 4,550, the pH value of 4,782 and the color b 30,964. The desirability result obtained is 0.960 so that it can be called the accuracy level of 96%.

Keywords: Cabya, eucalyptus dan Optimization