

ABSTRAK

Teh kombinasi daun salam dan daun kedondong merupakan salah satu inovasi pengoptimalan pemanfaatan tanaman daun salam dan daun kedondong. Daun salam dan daun kedondong mengandung senyawa seperti antioksidan, minyak atsiri, flavonoid, seskuiterpen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisikokimia, aktivitas antioksidan, dan uji organoleptik teh daun salam kombinasi daun kedondong dengan variasi lama pengeringan.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan desain penelitian RAL (Rancangan Acak Lengkap) menggunakan satu faktor yaitu variasi lama pengeringan 120 menit, 160 menit dan 180 menit. Analisis meliputi kadar vitamin c, kadar air, kadar tannin, aktivitas antioksidan dan uji organoleptik. Karakteristik fisikokimia dan aktivitas antioksidan diuji menggunakan One Way Anova α 0,05 dilanjutkan *Post Hoc Duncan Multiple Range Test* (DMRT) apabila terdapat perbedaan signifikan. Uji organoleptik menggunakan uji deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan kadar vitamin C tertinggi pada lama pengeringan 160 menit sebesar 68,35 mg, kadar air tertinggi pada lama pengeringan 120 menit sebesar 9,47%, kadar tannin tertinggi pada lama pengeringan 120 menit sebesar 2,17%, aktivitas antioksidan tertinggi pada lama waktu pengeringan 160 menit sebesar 95,50 mek/g. pada mutu hedonik teh daun salam kombinasi daun kedondong memiliki warna hijau kecoklatan, rasa yang pahit, aroma normal atau khas daun, dan tekstur yang kasar.

Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa kadar vitamin C, kadar tannin dan aktivitas antioksidan yang memiliki perbedaan signifikan. Variasi lama pengeringan yang menghasilkan lama pengeringan terbaik terhadap aktivitas antioksidan dan vitamin C adalah lama pengeringan 160 menit, kadar tannin lama pengeringan 120 menit dan kadar air pada lama pengeringan 180 menit.

Kata Kunci : Teh, Daun salam dan Daun kedondong, Lama pengeringan