

ABSTRAK

Daun salam dan daun kedondong memiliki banyak manfaat kesehatan dan dapat diolah menjadi teh. Pengeringan daun merupakan tahap dalam produksi teh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan karakteristik fisikokimia, aktivitas antioksidan dan uji organoleptik berdasarkan variasi suhu pengeringan pada daun salam kombinasi daun salam.

Jenis penelitian ini adalah eksperimental dengan design penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan satu faktor yaitu variasi suhu pengeringan (60⁰C, 70⁰C, 80⁰C). Analisis meliputi kadar air, tannin, vitamin C, aktivitas antioksidan, rasa, warna, aroma dan tekstur. Karakteristik fisikokimia dan aktivitas antioksidan diuji menggunakan *One Way Anova* α 0,05 dilanjutkan dengan *Post Hoc Duncan Multiple Range Test (DMRT)* apabila terdapat perbedaan signifikan. Uji organoleptik diuji menggunakan uji Deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan kadar air terbaik adalah 3,76%, tannin tertinggi 1,19%, vitamin C tertinggi 71,95 mg, aktivitas antioksidan tertinggi 96,07 mek/g, rasa pahit, warna mulai dari hijau kecoklatan sampai coklat kehitaman, aroma normal dan tekstur kasar. Hasil analisis statistik pada terhadap kadar air, tannin, vitamin C, aktivitas antioksidan menunjukkan p -value < 0,05.

Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa semua analisis memiliki perbedaan yang signifikan. Variasi suhu pengeringan yang menghasilkan suhu terbaik terhadap tannin, vitamin C, aktivitas antioksidan adalah suhu 70⁰C, kadar air pada suhu 80⁰C.

Kata kunci : Teh, Daun Salam, Daun Kedondong, variasi suhu pengeringan