

# **Uji organoleptik Teh Hitam (*Camellia sinensis*) Berdasarkan Perbedaan Lama Waku Fermentasi Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen**

**Dibimbing oleh Anni Nuraisyah, S.TP., M.Si.**

**Danang Tri Murti**

Program studi Budidaya Tanaman Perkebunan

Jurusan Produksi Pertanian

E-mail : [danangtrimurti02@gmail.com](mailto:danangtrimurti02@gmail.com)

## **ABSTRAK**

Teh Hitam merupakan jenis Teh yang banyak diproduksi di Indonesia dan merupakan tanaman perkebunan yang memiliki aroma dan cita rasa yang khas. Fermentasi merupakan proses pembentukan aroma dan citarasa pada daun teh yang dilakukan dengan menggunakan suhu dan waktu yang terkontrol. Pada saat ini masih banyak yang belum mengetahui cara mengolah teh hitam serta mengetahui bagaimana proses fermentasi yang tepat untuk menghasilkan produk teh hitam yang berkualitas. Kurangnya penyesuaian yang terjadi pada suhu dan lama proses fermentasi dapat menyebabkan over fermented dan masih banyak yang terjadi selama proses fermentasi tersebut. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen pada teh hitam maka perlu melakukan proses fermentasi berdasarkan perbedaan lama waktu fermentasi. Penelitian ini dilaksanakan di Jember dan dilaksanakan pada bulan Januari 2024. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) Non Faktorial yang terdiri dari 2 kontrol dan 3 perlakuan yaitu P0 (kontrol low grade), P1 (1 jam), P2 (2 jam), P3 (3 jam) serta P4 (kontrol high grade). Kemudian parameter yang diamati adalah warna, rasa, aroma, untuk teh seduh dan warna, bentuk, aroma, tekstur untuk teh bubuk. Analisis data yang diperoleh dari hasil pengamatan dengan menggunakan analisis varian (Anova) taraf 5% dengan uji dengan uji F tabel. Apabila terdapat beda nyata antar perlakuan maka dilakukan uji lanjut BNT 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil pengujian organoleptic teh hitam, berdasarkan lama waktu fermentasi berbeda sangat nyata terhadap rasa, aroma dan berbeda nyata terhadap warna pada pengujian teh seduh, serta berbeda sangat nyata terhadap warna, bentuk, tekstur dan non signifikan terhadap aroma pada pengujian teh bubuk.

Kata Kunci : Teh Hitam, Lama *Fermentasi*, Kesukaan Konsumen

# **The Organoleptic Test of Black Tea (*Camellia sinensis*) Based on Differences in Fermented Time and Level Consumer Favorites**

**Supervised by Anni Nuraisyah, S.TP., M.Si.**

**Danang Tri Murti**

*Study Program of Plantation Crop Cultivation*

*Majoring of Agricultural Production*

*E-mail : [danangtrimurti02@gmail.com](mailto:danangtrimurti02@gmail.com)*

## **ABSTRACT**

*Black tea is a type of tea that is widely produced in Indonesia and is a plantation crop that has a distinct aroma and flavor. Fermentation is the process of forming aroma and flavor in tea leaves that is carried out using controlled temperature and time. Currently, many people still do not know how to process black tea properly or understand the correct fermentation process to produce quality black tea products. The lack of adjustment in temperature and duration of the fermentation process can lead to over-fermentation, and many issues can arise during the fermentation process. To determine consumer preferences for black tea, it is necessary to conduct fermentation processes based on differences in fermentation time. This research was conducted at Jember, in January 2024. The design used was a Non-Factorial Randomized Complete Block Design (RCBD) consisting of 2 controls and 3 treatments: P0 (low-grade control), P1 (1 hour), P2 (2 hours), P3 (3 hours), and P4 (high-grade control). Then, the parameters observed were color, taste, aroma for brewed tea, and color, shape, aroma, texture for powdered tea. Data analysis obtained from the observations was analyzed using analysis of variance (ANOVA) at a 5% significance level with the F-table test. If there were significant differences between treatments, then the Tukey's Honestly Significant Difference (HSD) test was conducted at 5% level. The results showed that the organoleptic testing of black tea based on fermentation time differed significantly in taste and aroma, significantly differed in color in brewed tea testing, and significantly differed in color, shape, texture, and insignificantly in aroma in powdered tea testing.*

*Keyword : Black Tea, Fermented Time, Consumer Preferences*