

## RINGKASAN

**Pengaruh Perlakuan Oksidasi dan Non Oksidasi serta Lama Pelayuan Terhadap Karakteristik Teh Kulit Melinjo**, Fauziatul Khoiriyah, Nim B32140327, Tahun 2017, 73 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, STp, Mp (Pembimbing I).

Pemanfaatan buah melinjo selama ini hanyalah terbatas pada daun muda sebagai sayur dan bijinya sebagai bahan baku emping, sedangkan kulit buah melinjo selama ini belum dimanfaatkan dan dibuang sebagai limbah, namun bukan berarti kulit lunak tersebut tidak dimanfaatkan. Kulit dari biji melinjo umumnya digunakan sebagai bahan masakan, seperti sayur lodeh, oseng – oseng, dan sambal goreng. Namun pemanfaatannya hanya sebatas sebagai bahan masakan, padahal kulit melinjo banyak mengandung senyawa flavonoid, vitamin C, beta karoten yang dapat bertindak sebagai antioksidan (Diaz, *dalam* Zaed, 2010).

Menurut Hartoyo (2003) Teh adalah salah satu minuman yang sangat populer. Selain sebagai minuman yang menyegarkan, Teh merupakan pangan fungsional sumber alami kafein, teofilin dan antioksidan dengan kadar karbohidrat, atau protein mendekati nol persen sehingga dapat meningkatkan kesehatan tubuh dan merupakan sumber zat gizi. Secara umum teh yang dikenal masyarakat ada dua jenis yaitu teh hitam dan juga teh hijau, teh hitam adalah teh yang dalam proses pengolahannya mengalami oksidasi enzimatis sedangkan teh hijau tanpa mengalami oksidasi enzimatis.

Proses pengolahan teh ini, dapat dimanfaatkan dalam pembuatan teh herbal dari kulit melinjo. Hal ini dilakukan agar kulit melinjo dapat memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Penelitian ini diharapkan dapat diperoleh produk teh kulit melinjo yang dapat bermanfaat bagi kesehatan. Perlakuan oksidasi enzimatis dan non oksidasi enzimatis serta lama pelayuan diperlukan untuk mendapatkan kombinasi yang terbaik sehingga menghasilkan produk dengan kombinasi yang terbaik untuk lebih meningkatkan kandungan yang terdapat didalamnya.

Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium Analisis Pangan dan Laboratorium Pengolahan Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri

Jember pada bulan Desember 2016 - Juli 2017. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial yang terdiri dari dua faktor dengan 3 kali ulangan. Faktor 1 dengan 2 taraf yaitu proses pengolahan (Oksidasi dan Non Oksidasi), sedangkan faktor 2 dengan 3 taraf yaitu lama pelayuan (6 jam, 8 jam, 10 jam). Parameter yang diamatai meliputi analisa fisik yaitu pengujian warna, analisa kimia yaitu uji kadar air, uji kadar abu, uji total fenol, dan uji kadar antioksidan serta pengujian organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan oksidasi enzimatis dan non oksidasi enzimatis berpengaruh nyata terhadap kadar abu, dan sangat berpengaruh nyata terhadap kadar antioksidan, total fenol, nilai *Lightness* (Kecerahan), nilai *b* (Intensitas Warna Kuning), hedonik warna, mutu hedonik warna, mutu hedonik rasa dan mutu hedonik aroma.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lama pelayuan berpengaruh nyata terhadap kadar antioksidan, dan sangat berpengaruh nyata terhadap kadar abu, nilai *Lightness* (Kecerahan), hedonik warna, hedonik aroma, mutu hedonik warna, mutu hedonik rasa dan mutu hedonik aroma.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi perlakuan oksidasi enzimatis dan non oksidasi enzimatis serta lama pelayuan berpengaruh nyata terhadap mutu hedonik aroma, dan sangat berpengaruh nyata terhadap kadar abu.