

RINGKASAN

PERBANDINGAN METODE PENGERINGAN MENGGUNAKAN CABINET DRYER DAN MATAHARI LANGSUNG TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN ORGANOLEPTIK TEH DAUN GAHARU (*Gyrinops versteegii*), Ria Kartika Sari, NIM B31231443, Tahun 2026, 66 hlm Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Elok Kurnia Novita Sari, S.TP, M.P (Dosen Pembimbing).

Teh gaharu merupakan minuman herbal yang dibuat dari daun tanaman gaharu (*Gyrinops versteegii*) yang merupakan inovasi teh herbal yang memanfaatkan limbah daun hasil pemangkasan budidaya gaharu. Proses pembuatannya melibatkan pengeringan daun segar, yang berasal dari tradisi masyarakat setempat yang menggunakan daun gaharu sebagai obat herbal.

Pengeringan merupakan tahap penting dalam pengolahan teh daun gaharu (*Gyrinops versteegii*), yang bertujuan untuk mengurangi kadar air yang berguna mencegah kerusakan mikrobiologis, memperpanjang umur simpan, dan mempertahankan kualitas produk akhir. Namun, proses pengeringan yang tidak tepat dapat mengakibatkan degradasi komponen bioaktif, perubahan warna, aroma, rasa dan tekstur, sehingga mempengaruhi nilai ekonomis dan fungsional teh gaharu sebagai produk herbal alternatif.

Tujuan dilakukan penelitian untuk menganalisis pengaruh metode pengeringan konvensional serta pengering tipe kabinet terhadap sifat fisikokimia teh daun gaharu untuk menentukan metode mana yang paling optimal dalam konteks keberlanjutan dan kualitas hasil produk.

Penelitian diawali dengan pemilihan daun gaharu yang tidak terlalu tua maupun muda, kemudian dilakukan penimbangan, pemotongan, pencucian, penirisan, dan pengukuran kadar air awal. Pengeringan dilakukan menggunakan dua metode, yaitu cabinet dryer pada suhu 60°C selama 6 jam dan pengeringan sinar matahari selama 42 jam dengan suhu 31-59°C. Setelah pengeringan, sampel ditimbang untuk mengetahui berat akhir dan diukur berat akhirnya, kemudian dihaluskan dan dikemas menggunakan kantong teh masing-masing 1 gram. Untuk uji organoleptik, sebanyak 2 kantong teh untuk masing-masing pengeringan diseduh menggunakan 500 ml air panas 95-100°C selama 5 menit, kemudian