

RINGKASAN

PENGARUH VARIASI BAHAN TAMBAHAN TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORIS TEH APEL (*Malus sylvestris* Mill), Anjakhafi Yahyalloh, NIM B32192112, Tahun 2021, 94 halaman, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP., MP. (Dosen Pembimbing), Novie Isnawati, S.P., M.Agr. (Pembimbing Lapangan).

UPT. Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura, Sidoarjo merupakan instansi pemerintah yang bergerak dibidang studi, kajian, pengembangan agribisnis tanaman pangan dan hortikultura, mengembangkan agrowisata, ketatausahaan dan pelayanan masyarakat.

Tanaman apel di Indonesia mulai ada sejak didatangkan dari Australia pada tahun 1934 dan pertama ditanam di Desa Tebo Pujon Malang sebanyak 20 varietas (Kusumo dan Surahmat, 1974) dan dalam perkembangannya Batu, Malang dan Nongkojajar Pasuruhan Jawa Timur menjadi daerah sentra produksi apel di Indonesia dimana tanaman apel telah di usahakan petani sekitar 1950 dan setelah 1960 tanaman apel terus berkembang pesat (Wahyudu T, 1980).

Buah apel *Rome Beauty* (*Malus sylvestris* Mill) secara umum mengandung senyawa flavonoid yang merupakan antioksidan kuat. Antioksidan adalah substansi yang diperlukan tubuh untuk menetralkan radikal bebas dan mencegah kerusakan yang ditimbulkan oleh radikal bebas terhadap sel normal, protein, dan lemak, melindungi struktur sel, anti inflamasi, serta mencegah keropos tulang. Selain itu, flavonoid pada buah apel *Rome Beauty* (*Malus sylvestris* Mill) mampu meningkatkan proliferasi dan diferensiasi megakariosit dalam sumsum tulang. Buah apel mempunyai umur simpan yang relatif pendek, kurang lebih 7 hari pada suhu kamar, karena buah apel setelah dipetik akan mengalami perubahan komposisi dan terjadi kerusakan, yang disebabkan oleh berlanjutnya kegiatan fisiologis. Kerusakan mekanis juga dapat terjadi misalnya pecah, kulit mudah sobek dan kerusakan mikrobiologis seperti pembusukan oleh mikrobia (Winarno, 1992).

Apel celup adalah produk diversifikasi apel berupa apel kering yang dapat diseduh menghasilkan sari buah apel instan. Pengolahan apel celup terinspirasi dari pengolahan teh celup. Pada pengolahan teh terdapat dua proses penting dalam membentuk karakteristik sifat fisik dan kimia teh. Proses tersebut yaitu proses pelayuan dan proses pengeringan. Selama proses pelayuan akan terbentuk senyawa flavor, warna dan senyawa pembentuk rasa akibat proses oksidasi polifenol (Andrianis Y, 2009). Sedangkan pada proses pengeringan, suhu pengeringan harus diperhatikan. suhu pengeringan pada teh tidak boleh kurang dari 60°C dan tidak boleh melebihi 95°C hal ini dikarenakan perlakuan suhu berpengaruh pada tekstur, kadar air dan senyawa kimia aktif pada produk apel celup (Arifin, M.B, 1994).

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik sensoris pada teh apel dengan penambahan bahan tambahan berupa *cinnamon*, lemon, dan daun mint kering. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 1 Desember sampai 31 Desember 2021 di ruang pengolahan UPT. Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura, Sidoarjo. Pengujian sensoris yang dilakukan yaitu uji hedonik dengan 20 panelis tidak terlatih.

Hasil uji sensoris (uji hedonik) sampel 917 (*cinnamon*): warna nilai tertinggi 45% suka. Pada Arorna didapatkan nilai tertinggi 40% yaitu suka. Pada kenampakan didapatkan hasil tertinggi 45% suka. Pada parameter rasa didapatkan hasil tertinggi yaitu 30% cukup suka, 30% suka. Sampel 546 (lemon): warna didapatkan nilai tertinggi 55% suka. Pada Arorna didapatkan nilai tertinggi 35% cukup suka. Pada kenampakan didapatkan hasil tertinggi 45% suka. Pada parameter rasa didapatkan hasil tertinggi yaitu 35% kurang suka. Sampel 986 (daun mint): warna didapatkan nilai tertinggi 50% cukup suka. Pada Arorna didapatkan nilai tertinggi 50% cukup suka. Pada kenampakan didapatkan hasil tertinggi 55% cukup suka. Pada parameter rasa didapatkan hasil tertinggi yaitu 40% cukup suka.