

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil dari analisis dan pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian ini maka adapt ditarik kesimpulan sebagai berikut :

- a. Perlakuan suhu pengeringan memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap sifat kimia (kadar air, kadar abu dan aktivitas antioksidan) serta sifat organoleptik (aroma, warna air seduhan, rasa, dan warna bubuk) teh herbal daun buni.
- b. Semakin tinggi suhu pengeringan yang digunakan maka kadar air dan aktivitas antioksidan akan semakin rendah, tetapi kadar abu teh herbal daun buni akan semakin tinggi.
- c. Semakin tinggi suhu pengeringan maka sifat organoleptik (aroma dan rasa)teh herbal daun buni akan semakin disukai panelis. Sedangkan untuk sifat organoleptik (warna air seduhan dan warna bubuk), semakin tinggi suhu pengeringan maka degradasi warnanya akan semakin coklat.
- d. Suhu pengeringan yang tepat untuk menghasilkan teh herbal daun buni yang disukai panelis adalah pada perlakuan P4 dengan suhu 60°C. dengan kadar air (10.97%), kadar abu (14.18%), aktivitas antioksidan (58.40%), warna bubuk dengan kriteria coklat, , warna air seduhan dengan kriteria coklat kehijauan, aroma dengan kriteria sangat disukai, dan rasa dengan kriteria sangat disukai.

5.2. Saran

Dari hasil penelitian yang sudah diuraikan maka dapat dikemukakan beberapa saran sebagai berikut :

- a. Dalam pembuatan teh herbal daun buni disarankan menggunakan suhu 60°C selama 2 jam pada proses pengeringan daun buni.
- b. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai lama pengeringan dengan suhu yang lebih tinggi dan penambahan bahan lain seperti jahe atau kayu manis dalam pembuatan teh herbal daun buni.

DAFTAR PUSTAKA

- Adri, Delvi dan W. Hersoelistyorini.2013.**Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (Annona muricata Linn.)Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan.***Jurnal Pangan dan Gizi* Vol.4 (7) hal:1–7.
- Ajisaka. 2012. **Teh Dahsyat Khasiatnya**. Surabaya : Perbit stomata
- Ajmiati, H., Haryoto, dan Suhendi, A. (2014). **Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Buni (Antidesma Bunius L. Spreng) Terhadap Escherichia Coli Dan Staphylococcus Aureus Sensitif Dan Multiresisten Serta Bioautografinya**. Naskah Publikasi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta. Halaman 1-12.
- Anton, I. 2011. Modul **Laboratorium Pengeringan**. Sultan Ageng Tirtayasa Press.
- Asrawati.2011. **Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan**. Jurnal KIAT. Edisi juni. Universitas Alkhairaat. Palu.
- Butkhup, L., dan S. Samappito. (2008). **Analysis on Flavonoids Contents in Mao Luang Fruits of Fifteen Cultivars (Antidesma bunius), Grown in Northeast Thailand**. Pakistan Journal of Biological Sciences, 11 (7): 996-1002.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2013. SNI-3836-2013. **Persyaratan mutu teh kering dalam kemasan**. Jakarta.
- Damayanthi, E., Kusharto, C. M., R., Suprihatini, dan D. Rohdiana. 2008.**Studi Kandungan Katekin dan Turunannya Sebagai Antioksidan Alami Serta Karakteristik Organoleptik Produk Teh Murbei dan Teh Camellia – Murbei**. Media Gizi dan Keluarga 32 (1) : 95 – 103
- Danarti N. S. 2006. **Kopi Budidaya dan Penanganan Pasca Panen**. Penebar Swadaya. Jakarta
- Dewi, W. K., N. Harun., dan Y. zalfiatri.2017. **Pemanfaatan Daun Katuk (Sauropus Adrogynus) dalam Pembuatan Teh Herbal Dengan Variasi Suhu Pengeringan**.Jurnal online mahasiswa (JOM) bidang pertanian, 4(2), 1-9.
- Effendi, M. S. 2009.**Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan**.Alfabeta.Bandung.

- Endah P. dan Ulfa E. U. **Uji Sitotoksitas Ekstrak Metanol Buah Buni (*Antidesma bunius* (L) Spreng) terhadap sel Hela.** Fakultas Farmasi Universitas Jember. 2009.
- Fitrayana, C. 2014. **Pengaruh lama dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh herbal pare (*Momordica charantia* L.).***Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan.* Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Fitriyani, A., Winarti, L, Muslichah, S.M dan Nuri. 2011. **Uji Antiinflamasi Ekstrak Metanol Daun Sirih Merah (*Piper crocatum* Ruiz dan Pav) pada Tikus Putih.***Majalah Obat Tradisional.* Vol.16, No. 1.
- Hadi, D. K., 2011. **Proses Pengolahan Teh.** Erlangga. Jakarta.
- Hambali. E., Nasution M. Z., dan Herliana E. 2005. **Membuat Aneka Herbal Tea.** Jakarta : Penebar Swadaya
- Harijono, J. K. dan J.A.Mustijasari. 2001. **Pengaruh Kadar Karaginan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly.** *Jurnal Teknologi Pertanian.* Vol, 2. O. 2
- Herawati, H., Nurawan, A.2006. **Peningkatan Nilai Tambah Produk Teh Hijau Rakyat Di Kecamatan Cikalong Wetan Kabupaten Badung.***Laporan Penelitian.* Jawa Tengah. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Hernayani, I. 2020. **Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Kadar Antioksidan Dan Mutu Teh Herbal Daun Jambu Biji.** Skripsi. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Ihromi, S., Asmawati, A., Dewi, E. S., & Muliatiningsih, M. (2019). **TEH BUBUK HERBAL DAUN ASHITABA DAN KULIT BUAH NAGA.** *Jurnal Agrotek Ummat,* 6(2), 83–90. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v6i2.1220>
- Inggrid, H.M. dan Santoso, H. 2014. **Ekstraksi Antioksidan dan Senyawa Aktif dari Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*).**Karya tulis ilmiah. Universitas Katolik Parahyangan
- Inti, K. 2008. **Teh Herbal Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan.** Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Karina. A. 2008. **Pemanfaatan Jahe (*Zingiberofficinale* Rosc) dan Teh Hijau (*Camellia sinesis*) dalam Pembuatan Selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan.**Skripsi. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor

- Kencana, E. D. 2015. **Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Katuk**. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung
- Khanbabae, K., Ree, T.V. **Tannins: Classification and Defenition**, *Nat Prod Rep*, 18:641-649. 2001.
- Kumalaningsih, S. 2007. **Antioksidan Alami**. Trubus Angrisarana. Surabaya
- Legawa, P. 2011. **Pengaruh Suhu Pengeringan dan Jenis Jagung Terhadap Karakteristik Teh Herbal Rambut Jagung (Corn Silk Tea)**. Universitas Pasundan. Bandung
- Liliana, W. 2005. **Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal dari Seledri (Apium graveolens L.)**. Skripsi (Tidak dipublikasikan). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Malo, E. 2017. **Uji Potensi Antioksidan dan Kesukaan Panelis terhadap Yogurth dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus Britton dan Rose)**. Skripsi. Yogyakarta : Universitas Sanata Dharma
- Nijveldt. R, J., dkk. **Flavonoids; a Review of Probable Mechanisms of Action and Potential Applications**. *American Journal of Clinical and Nutrition* Vol 74. America. 2001.
- Norma, P. 2011. **Penelusuran Komponen Kimia Aktif Antioksidan Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.)**. Fakultas Farmasi, Universitas Muslim Indonesia : Makassar.
- Nurhayati, N., Marseno, D. W., Setyabudi, F. S., & Supriyanto, S. 2018. **Pengaruh Steam Blanching terhadap Aktivitas Polifenol Oksidase, Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Biji Kakao**. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3), Article 3. <https://doi.org/10.17728/jatp.2314>.
- Nurhayati, N., & Apriyanto, M. (2021). **Sensory evaluation of chocolate bar production materials of dry cocoa seeds in various fermentation treatments**. *Czech Journal of Food Sciences*, 39 (2021)(No. 1), 58–62. <https://doi.org/10.17221/272/2020-CJFS>
- Nurhayati, N., Ihromi, S., Asmawati, A., Marianah, M., Saputrayadi, A., & Jahidin, M. (2021). **PELATIHAN PEMBUATAN TEH KELOR SEBAGAI UPAYA MENJAGA IMUNITAS TUBUH SELAMA MASA PANDEMI COVID-19**. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian*

Masyarakat Berkemajuan, 4(2), 477–482.
<https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i2.4642>

Nurhayati, N., Setyabudi, F. M. C. S., Marseno, D. W., & Supriyanto, S. (2019). The Effects of Roasting Time of Unfermented Cocoa Liquor Using the Oil Bath Methods on Physicochemical Properties and Volatile Compound Profiles. *AgriTECH*, 39(1), 36–47.
<https://doi.org/10.22146/agritech.33103>

Orwa, C., Mutua, A., Kindt, R., Jamnadas, R. & Simans, A. **Agroforestry Database : A Tree Reference and Selection Guide Version 4.0**. 2009.

Plantamor. 2013. **Informasi Spesies Kacapiring**.
<http://www.plantamor.com/index.php?plant=613>, (Diakses tanggal 10 februari 2021).

Safitra, H. 2018. **Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Teh Bunga Kamboja**. Skripsi. Universitas Mataram. Mataram.

Santoso, U. 2016. **Antioksidan Pangan**. Yogyakarta : Gadjah Mada Universitas Press

Saputrayadi, A. 2018. **Pangan dan Gizi**. Buku Ajar. Deepublish. Yogyakarta

Saputrayadi, A. dan Marianah. 2018. **Pengawasan Mutu Bahan Pangan**. Buku Ajar. Deepublish. Yogyakarta

Sari, D.K. 2015. **Pengujian Kandungan Total Fenol Kappycus Alverezzi dengan Metode Ekstraksi Ultrasonik dengan Variasi Suhu dan Waktu**. Prosiding Seminar Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim. Semarang.

Sibuea, Y. D. N., 2016. **Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Kerupuk Hasil Pegolahan Ampas Tahu**. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.

Sribudiani, E., A. K. Parlindungan dan Volliadi. 2011. **Kajian suhu dan lama pengeringan terhadap kualitas organoleptik teh herbal rosella (Hibiscus sabdariffa Linn.)**. Jurnal Sagu, vol10(2):9-15

Syarif, R. dan Halid. 2000. **Teknologi Penyimpanan Pangan**. Bogor : Arcan.

Wahyuningsih, M. 2011. **Teh Efektif Turunkan Berat Badan**.
<http://health.detik.com/read/2011/01/04/081927/1538547/766/teh-efektif-turunkan-berat-badan>, (Diakses tanggal 10 februari 2021).

Winarno, F. G. 2007. **Kimia Pangan Dan Gizi**. Gramedia. Jakarta

Winarsi, H. 2007. **Antioksidan Alami dan Radikal Bebas.Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan**. Kanisius. Yogyakarta.



Lampiran 1. Lembar Kuisisioner Uji Warna Bubuk Teh Herbal Daun Buni

Nama :

NIM :

Tanggal :

Bahan : Teh herbal daun buni

Dihadapan saudara sudah disajikan teh herbal daun buni, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna sampel tersebut sesuai dengan pengamatan saudara. Bubuk teh herbal daun buni diamati warnanya dengan dilakukan penilaian menurut uji skoring 1-5 dengan urutan nilai

151	219	982	912

Keterangan :

1. Sangat hijau
2. Hijau
3. Hijau kecoklatan
4. Coklat kehijauan
5. Coklat

Lampiran 2. Warna Air Seduhan Teh Herbal Daun Buni

Nama :

NIM :

Tanggal :

Bahan : Teh herbal daun buni

Dihadapan saudara sudah disajikan teh herbal daun buni, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna sampel tersebut sesuai dengan pengamatan saudara. Teh herbal daun buni diamati warnanya dengan dilakukan penilaian menurut uji skoring 1-5 dengan urutan nilai

151	219	982	912

Keterangan :

1. Sangat hijau
2. Hijau
3. Hijau kecoklatan
4. Coklat kehijauan
5. Coklat

Lampiran 3. Lembar Kuisioner Uji Aroma Teh Herbal Daun Buni

Nama :

NIM :

Tanggal :

Bahan : Teh herbal daun buni

Dihadapan saudara sudah disajikan teh herbal daun buni, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma sampel tersebut sesuai dengan pengamatan saudara. Teh herbal daun buni diamati aromanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai

151	219	982	912

Keterangan :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Lampiran 4. Lembar Kuisisioner Uji Rasa Teh Herbal Daun Buni

Nama :

NIM :

Tanggal :

Bahan : Teh herbal daun buni

Dihadapan saudara sudah disajikan teh herbal daun buni, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sampel tersebut sesuai dengan pengamatan saudara. Teh herbal daun buni diamati rasanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai

151	219	982	912

Keterangan :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan Kadar Air Teh Herbal Daun Buni

NO	PERLAKUAN	ULANGAN				TOTAL	RERATA	NOTASI
		1	2	3	4			
1	P1	27.72	27.4	26.2	26.95	108.27	27.07	c
2	P2	16.57	16.64	16.57	16.67	66.45	16.61	b
3	P3	16.44	15.66	15.76	15.83	63.69	15.92	b
4	P4	10.96	10.91	11.1	10.93	43.9	10.97	a
5	TOTAL	71.69	70.61	69.63	70.38	282.31		
6	RERATA	17.92	17.65	17.41	17.59			

Tabel Analisis Keragaman

SUMBER KERAGAMAN	DERAJAT BEBAS	JUMLAH KUADRAT	KUADRAT TENGAH	F HITUNG	F TABEL	KET
					5%	
Perlakuan	3	549.22	183.07	1289.16	3.49	S
Galat	12	1.70	0.14			
Total	15	550.93				

BNJ 5% : 0.66

Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan Kadar Abu Teh Herbal Daun Buni

NO	PERLAKUAN	ULANGAN				TOTAL	RERATA	NOTASI
		1	2	3	4			
1	P1	12.74	12.52	12.51	12.25	50.02	12.50	a
2	P2	14.59	12.83	13.07	12.66	53.15	13.29	b
3	P3	14.24	14.13	14.1	13.81	56.28	14.07	c
4	P4	14.23	13.75	14.29	14.46	56.73	14.18	c
5	TOTAL	55.8	53.23	53.97	53.18	216.18		
6	RERATA	13.95	13.31	13.49	13.29			

Tabel Analisis Keragaman

SUMBER KERAGAMAN	DERAJAT BEBAS	JUMLAH KUADRAT	KUADRAT TENGAH	F HITUNG	F TABEL	KET
					5%	
Perlakuan	3	7.3	2.43	10.27	3.49	S
Galat	12	2.85	0.24			
Total	15	10.15				

BNJ 5% : 0.74

Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Daun Buni

NO	PERLAKUAN	ULANGAN				TOTAL	RERATA	NOTASI
		1	2	3	4			
1	P1	87.05	86.84	85.71	85.61	345.21	86.3	d
2	P2	66.8	65.47	64.95	64.34	261.56	65.39	c
3	P3	63	61.46	61.25	61.05	246.76	61.69	a
4	P4	60.02	58.38	58.38	57.04	233.82	58.45	a
5	TOTAL	276.87	272.15	270.29	268.04	1087.35		
6	RERATA	69.22	68.04	67.57	67.01			

Tabel Analisis Keragaman

SUMBER KERAGAMAN	DERAJAT BEBAS	JUMLAH KUADRAT	KUADRAT TENGAH	F HITUNG	F TABEL	KET
					5%	
Perlakuan	3	1890.84	630.28	640.76	3.49	S
Galat	12	11.80	0.98			
Total	15	1902.64				

BNJ 5% : 1.73

Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan Uji Organoleptik Warna Bubuk

NO	PANELIS	PERLAKUAN				TOTAL	RERATA
		P1	P2	P3	P4		
1	1	2	2	4	5	13	3.25
2	2	1	2	4	5	12	3
3	3	1	2	3	5	11	2.75
4	4	2	3	4	4	13	3.25
5	5	2	3	3	5	13	3.25
6	6	3	2	4	5	14	3.5
7	7	2	2	4	5	13	3.25
8	8	1	2	4	5	12	3
9	9	2	3	4	4	13	3.25
10	10	3	2	4	4	13	3.25
11	11	2	3	5	5	15	3.75
12	12	2	2	5	5	14	3.5
13	13	1	3	4	4	12	3
14	14	2	2	4	4	12	3
15	15	1	3	4	5	13	3.25
16	16	2	3	4	5	14	3.5
17	17	2	3	5	5	15	3.75
18	18	2	2	4	5	13	3.25
19	19	1	2	5	5	13	3.25
20	20	2	3	4	5	14	3.5
TOTAL		36	49	82	95	262	
RERATA		1.8	2.45	4.1	4.75		
NOTASI		a	a	b	b		

Tabel Analisis Keragaman

SUMBER KERAGAMAN	DERAJAT BEBAS	JUMLAH KUADRAT	KUADRAT TENGAH	F HITUNG	F TABEL	KET
					5%	
Panelis	19	4.95	0.26	0.89	1.77	
Perlakuan	3	114.25	38.08	129.6	2.77	S
Galat	57	16.75	0.29			
Total	79	135.95				

BNJ 5% : 0.75

Lampiran 9. Data Pengamatan Sifat Organoleptik Warna Air Seduhan Teh

NO	PANELIS	PERLAKUAN				TOTAL	RERATA
		P1	P2	P3	P4		
1	1	2	3	4	5	14	3.50
2	2	2	3	4	3	12	3.00
3	3	1	4	4	5	14	3.50
4	4	2	3	4	2	11	2.75
5	5	2	3	3	5	13	3.25
6	6	2	2	3	4	11	2.75
7	7	3	2	4	3	12	3.00
8	8	2	2	3	4	11	2.75
9	9	1	4	4	4	13	3.25
10	10	2	3	4	4	13	3.25
11	11	3	3	4	4	14	3.50
12	12	2	3	3	4	12	3.00
13	13	2	4	4	5	15	3.75
14	14	2	2	5	5	14	3.50
15	15	3	4	4	5	16	4.00
16	16	2	3	4	5	14	3.50
17	17	3	4	4	5	16	4.00
18	18	2	2	4	5	13	3.25
19	19	3	3	4	5	15	3.75
20	20	2	3	5	5	15	3.75
TOTAL		43	60	78	87	268	
RERATA		2.15	3	3.9	4.35		
NOTASI		a	b	c	d		

Tabel Analisis Keragaman

SUMBER KERAGAMAN	DERAJAT BEBAS	JUMLAH KUADRAT	KUADRAT TENGAH	F HITUNG	F TABEL	KET
					5%	
Panelis	19	11.70	0.62	1.40	1.77	
Perlakuan	3	57.30	19.10	43.20	2.77	S
Galat	57	25.20	0.44			
Total	79	94.20				

BNJ 5% : 0.33

Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan Sifat Organoleptik Aroma Teh

NO	PANENLIS	PERLAKUAN				TOTAL	RERATA
		P1	P2	P3	P4		
1	1	1	2	3	5	11	2.75
2	2	2	3	4	5	14	3.50
3	3	3	4	5	5	17	4.25
4	4	2	2	2	5	11	2.75
5	5	3	1	3	5	12	3.00
6	6	4	2	4	4	14	3.50
7	7	2	3	3	5	13	3.25
8	8	1	2	3	4	10	2.50
9	9	3	3	4	4	14	3.50
10	10	2	3	4	5	14	3.50
11	11	2	3	4	4	13	3.25
12	12	2	3	4	5	14	3.50
13	13	2	4	4	4	14	3.50
14	14	3	4	4	5	16	4.00
15	15	3	3	3	5	14	3.50
16	16	2	4	5	5	16	4.00
17	17	1	4	4	5	14	3.50
18	18	2	3	4	5	14	3.50
19	19	2	3	5	5	15	3.75
20	20	4	3	4	5	16	4.00
TOTAL		46	59	76	95	276	
RERATA		2.30	2.95	3.80	4.75		
NOTASI		a	a	ab	b		

Tabel Analisis Keragaman

SUMBER KERAGAMAN	DERAJAT BEBAS	JUMLAH KUADRAT	KUADRAT TENGAH	F HITUNG	F TABEL	KET
					5%	
Panelis	19	15.30	0.80	1.71	1.77	
Perlakuan	3	67.70	22.57	48.00	2.77	S
Galat	57	26.80	0.47			
Total	79	109.80				

BNJ5% : 0.95

Lampiran 11. Data Hasil Pengamatan Sifat Organoleptik Rasa Teh

NO	PANELIS	PERLAKUAN				TOTAL	RERATA
		P1	P2	P3	P4		
1	1	3	2	4	5	14	3.50
2	2	2	3	4	4	13	3.25
3	3	2	3	4	5	14	3.50
4	4	2	3	5	5	15	3.75
5	5	3	4	4	5	16	4.00
6	6	4	3	5	4	16	4.00
7	7	2	4	4	4	14	3.50
8	8	4	2	5	5	16	4.00
9	9	3	4	4	5	16	4.00
10	10	3	4	4	4	15	3.75
11	11	3	3	4	5	15	3.75
12	12	3	2	5	5	15	3.75
13	13	3	4	4	5	16	4.00
14	14	2	2	5	5	14	3.50
15	15	4	3	4	5	16	4.00
16	16	2	3	4	5	14	3.50
17	17	4	4	5	5	18	4.50
18	18	3	4	4	5	16	4.00
19	19	3	4	4	5	16	4.00
20	20	2	3	4	5	14	3.50
TOTAL		57	64	86	96	303	
RERATA		2.85	3.20	4.30	4.80		
NOTASI		a	a	b	b		

Tabel Analisis Keragaman

SUMBER KERAGAMAN	DERAJAT BEBAS	JUMLAH KUADRAT	KUADRAT TENGAH	F HITUNG	F TABEL	KET
					5%	
Panelis	19	6.64	0.35	0.88	1.77	
Perlakuan	3	50.24	16.75	42.40	2.77	S
Galat	57	22.51	0.40			
Total	79	79.39				

BNJ 5% : 0.87

Lampiran 12. Dokumentasi penelitian



Pemetikan daun buni



pencucian daun buni



Pelayuan daun buni



pengeringan daun buni



Penggilingan daun buni



Uji sifat organoleptik





UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
LABORATORIUM KIMIA
Fakultas Pertanian UMMAT Terakreditasi 'B'

ALAMAT : Jl. KH Ahmad Dahlan No. 1 Telp (0370) 628657, Pagesangan Mataram.
Website : <http://ummat.ac.id> E-mail : faperta@ummat.ac.id
Nusa Tenggara Barat

DATA HASIL UJI
No.10A /KD/FP-UMMAT/IV/2021

Pengujian Laboratorium Kimia

No. contoh uji : P1.U4 s.d P4.U4

Jenis contoh uji : Teh herbal Daun Buni

Asal contoh uji : Yudhi Rala Wadi
Fakultas Pertanian UM. Mataram

Tanggal terima sampel : 5-4-2021

Tanggal pengujian : 5-4-2021 s.d 7-4-2021

Parameter : Kadar Air

No	Perlakuan	Ulangan	Kadar air (%)	Rerata (%)	Metode
1	P1	1	27,72	27,07	Gravimetri
2		2	27,40		
3		3	26,20		
4		4	26,95		
5	P2	1	16,57	16,61	
6		2	16,64		
7		3	16,57		
8		4	16,67		
9	P3	1	16,44	15,92	
10		2	15,66		
11		3	15,76		
12		4	15,83		
13	P4	1	10,96	10,97	
14		2	10,91		
15		3	11,10		
16		4	10,93		

Mataram, 8 April 2021
Laboratorium Kimia
Fakultas Pertanian UM.Mataram
Ketua

(Earlyna Sinthia Dewi, S.T.,M.Pd)

Catatan:

1. Hasil Uji ini hanya berlaku untuk contoh yang diuji.
2. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan tanpa izin Kepala Laboratorium Kimia Faperta UM.Mataram kecuali secara lengkap.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS MATARAM
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
LABORATORIUM KIMIA ANALITIK

Jalan Majapahit No. 62 Telp. (0370) 646506. www.mipa.unram.ac.id / Email: lka.fmipa@gmail.com

LAPORAN HASIL UJI

Tanggal Penerbitan: 9 April 2021

Nomor Laporan : 34/UN18.F8/LKA/2021

Kepada : Yudhi Rala Wadi (UMMAT)

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa :

Contoh Uji : Teh Daun Buni

Untuk Analisis : Antioksidan

Keterangan : Sampel Padat

Tanggal Penerimaan : 6 April 2021

Tanggal Analisis : 7-8 April 2021

Hasil Analisis Contoh Uji:

No.	Kode Contoh Uji	Kadar Antioksidan (%)
1	P1U1	87.05
2	P1U2	86.84
3	P1U3	85.71
4	P1U4	85.61
5	P2U1	66.80
6	P2U2	65.47
7	P2U3	64.95
8	P2U4	64.34
9	P3U1	63.00
10	P3U2	61.46
11	P3U3	61.25
12	P3U4	61.05
13	P4U1	60.02
14	P4U2	58.38
15	P4U3	58.38
16	P4U4	57.04

Ketua
Dr. Dhony Hermanto, S.Si., M.Sc
NIP. 19830115 200912 1 005
FAKULTAS MIPA
LAB KIMIA ANALITIK



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
LABORATORIUM KIMIA
Fakultas Pertanian UMMAT Terakreditasi 'B'

ALAMAT : Jl. KH Ahmad Dahlan No. 1 Telp (0370) 628657, Pagesangan Mataram.
Website : <http://ummat.ac.id> E-mail : faperta@ummat.ac.id
Nusa Tenggara Barat

DATA HASIL UJI
No.10 /KD/FP-UMMAT/IV/2021

Pengujian Laboratorium Kimia
No. contoh uji : P1.U4 s.d P4.U4
Jenis contoh uji : Teh herbal Daun Buni
Asal contoh uji : Yudhi Rala Wadi
Fakultas Pertanian UM. Mataram
Tanggal terima sampel : 5-4-2021
Tanggal pengujian : 5-4-2021 s.d 6-4-2021
Parameter : Kadar Abu

No	Perlakuan	Ulangan	Kadar abu (%)	Rerata (%)	Metode
1	P1	1	12,74	12,50	Gravimetri
2		2	12,52		
3		3	12,51		
4		4	12,25		
5	P2	1	14,59	13,29	
6		2	12,83		
7		3	13,07		
8		4	12,66		
9	P3	1	14,24	14,07	
10		2	14,13		
11		3	14,10		
12		4	13,81		
13	P4	1	14,23	14,18	
14		2	13,75		
15		3	14,29		
16		4	14,46		

Mataram, 8 April 2021
Laboratorium Kimia
Fakultas Pertanian UM. Mataram
Kema

LABORATORIUM KIMIA -
FAKULTAS PERTANIAN
(Earlyna Sinthia Dewi, S.T.,M.Pd)

Catatan:

1. Hasil Uji ini hanya berlaku untuk contoh yang diuji.
2. Laporan Hasil Uji ini tidak boleh digandakan tanpa izin Kepala Laboratorium Kimia Faperta UM.Mataram kecuali secara lengkap.




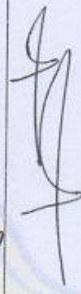

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
FAKULTAS PERTANIAN
TERAKREDITASI "B"

Jl. K.H. Ahmad Dahlan No.1 Telp. (0370) 633723 Fax. (0370) 641906 Pagesangan Mataram
Website : www.agrotek.ummat.ac.id Email : fpertaummat@gmail.com
Nusa Tenggara Barat

KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Yudhi Rala Wadi
NIM : 317110017
Program Studi : THP
Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir. Nazaruddin, MP.
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Adi Saputrayadi, SP. M.Si
Judul Skripsi : Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Herbal Daun Buni (*Andidesma Bunius L.*)

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
1.		BAB I Perbaiki : 1. Latar Belakang 2. Rumusan Masalah		
2.		BAB II Tambahkan Diagram Alir Pembuatan Teh Herbal.		

		Tambahkan Senyawa Kimia Daun Daun,	
2.	Senin 13/6-21	BAB III Perbaiki Diagram Alir	
4.	28/6-21	Perbaiki Pembahasan.	
3.	13/7-21	Tambahkan Hasil penelitian sebelumnya	

Dosen Pembimbing Utama

Dosen Pembimbing Pendamping

()

()