

ABSTRAK

Kurnia Rachmawati. 2021. Pengaruh Lama Dan Suhu Penyeduhan Terhadap Kadar Polifenol Pada Teh Hijau Kemasan. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi D3 Anafarma Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing Hanandayu Widwastuti S.Si., M.Si.

Teh hijau banyak dipasarkan dengan berbagai macam bentuk produk yang dapat mengatasi keberadaan radikal bebas di dalam tubuh salah satu produknya yaitu teh hijau kemasan salah satunya teh celup. Teh hijau celup adalah teh kering hasil pengolahan pucuk daun mudan dan daun muda dari tanaman teh (*Camelia sinensis L.*) tanpa melalui proses oksidasi enzimatis dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa bahan tambahan pangan yang diizinkan. Kandungan senyawa kimia pada teh hijau seperti senyawa polifenol cukup tinggi dan sangat bermanfaat bagi kesehatan. Hal ini disebabkan karena teh hijau mengandung polifenol dalam jumlah yang tinggi yaitu 30-40%, Kadar polifenol dalam teh dipengaruhi oleh tiga faktor salah satunya yaitu lama dan suhu penyeduhan. Sebagian masyarakat Indonesia masih banyak yang kurang memperhatikan dan paham mengenai proses penyeduhan untuk mengonsumsi teh hijau agar kandungan polifenol yang terdapat dalam teh dapat terekstrak dengan baik dan dapat memberikan manfaat lebih bagi tubuh manusia. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama penyeduhan terhadap kadar polifenol dengan variasi suhu yang digunakan yaitu 70°C, 80°C, dan 90°C dan variasi waktu penyeduhan yang digunakan selama 6 menit, 8 menit, dan 10 menit. Pengukuran kadar polifenol dalam seduhan teh menggunakan metode Spektrofotometer UV-Vis. Kadar polifenol seduhan teh yang optimum yaitu pada penyeduhan suhu 80°C selama 10 menit dengan kadar sebesar 31,07%. Berdasarkan penelitian menunjukkan bahwa suhu dan lama penyeduhan teh hijau berpengaruh pada kadar polifenol dalam seduhan teh hijau.

Kata Kunci : *Teh Hijau, Polifenol, Suhu dan Lama Penyeduhan*