

ABSTRAK

TIARA NOVITASARI. 2023. Pengaruh Suhu dan Lama Penyeduhan Teh Herbal Celup dari Daun Salam (*Eugenia Polyantha Wight.*) dan Daun Sirsak (*Annona Muricata L.*) Terhadap Kualitas Sensori dan Aktivitas Antioksidan Sebagai Minuman Fungsional Bagi Penderita Hipertensi. Pembimbing: Theresia Puspita dan Maryam Razak.

Prevalensi penderita hipertensi berdasarkan hasil pengukuran pada penduduk usia 18 tahun sebesar 34,1%. Hipertensi dapat disebabkan oleh diet yang kurang sehat seperti konsumsi natrium berlebih sehingga diperlukan konsumsi antioksidan yang dapat menurunkan tekanan darah. Tujuan penelitian menganalisis pengaruh suhu dan lama penyeduhan teh herbal celup dari daun salam dan daun sirsak terhadap kualitas sensori dan aktivitas antioksidan sebagai minuman fungsional bagi penderita hipertensi. Metode yang digunakan adalah percobaan faktorial yang disusun dalam rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri atas dua faktor yaitu faktor A suhu air penyeduhan teh herbal celup dan faktor B lama penyeduhan teh herbal celup. Penelitian ekperimental 8 taraf perlakuan dalam analisis sensori dan aktivitas antioksidan. Pembuatan teh celup menggunakan daun salam dan daun sirsak yang dikeringkan dengan oven. Hasil penelitian menunjukkan suhu dan lama penyeduhan memberikan pengaruh signifikan ($p > 0.05$) terhadap warna, aroma, rasa, dan kejernihan. Hasil penelitian aktivitas antioksidan dapat dilihat dari nilai IC50 terendah yaitu 69,8 ppm terdapat pada taraf perlakuan P₃ (suhu 85°C dan lama penyeduhan 5 menit) menunjukkan bahwa aktivitas antioksidan dengan kategori kuat. Taraf perlakuan P₃ merupakan taraf perlakuan terbaik didapatkan nilai hasil (Nh) yaitu 0,84.

Kata Kunci : aktivitas antioksidan; daun salam; daun sirsak; hipertensi.