

**PENGARUH VARIASI WAKTU PENGERINGAN DAUN SIRSAK
(*Annona muricata* L.) DAN PENAMBAHAN SARI JERUK NIPIS
(*Citrus aurantifolia*) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT
KESUKAAN SEDUHAN DAUN SIRSAK**

INTISARI

Tanaman herbal di Indonesia sangat beragam sehingga berpotensi untuk dikembangkan sebagai minuman yang mudah untuk dikonsumsi. Daun sirsak merupakan salah satu tanaman herbal yang dapat dikembangkan menjadi minuman seduhan. Proses lama pengeringan dan penambahan sari jeruk nipis diharapkan mampu meningkatkan mutu pada seduhan daun sirsak. Tujuan dari penelitian ini adalah menghasilkan produk seduhan daun sirsak yang memiliki aktivitas antioksidan dan disukai panelis.

Penelitian ini dilakukan dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial yaitu : lama pengeringan 150 menit dan 160 menit serta penambahan sari jeruk nipis 2%, 4% dan 6%. Analisis yang dilakukan meliputi analisis fisik (warna dan viskositas), analisis kimia (kadar air, kadar abu, pH dan total fenol), analisis aktivitas antioksidan dan uji kesukaan. Data yang diperoleh kemudian diolah dengan menggunakan analisis statistik *Analysis of Variance* (ANOVA) dan apabila terdapat perbedaan secara signifikan dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) pada tingkat kepercayaan α 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa waktu pengeringan 150 menit dengan penambahan konsentrasi sari jeruk nipis 4% merupakan perlakuan terpilih, dengan karakteristik sebagai berikut: warna L* 43,60, a* 10,54, b* 72,65 dan viskositas sebesar 1,08 cP. Seduhan daun sirsak terpilih memiliki kadar air 6,28%bb, kadar abu 7,05%bb, fenol total 0,07%bb, aktivitas antioksidan 0,65%RSA dan pH 4,78 serta disukai oleh panelis.

Kata kunci: Tanaman herbal, seduhan daun sirsak, pengeringan, sari jeruk nipis

**EFFECT OF DRYING TIME VARIATIONS OF SOURSOP LEAVES
(*Annona muricata* L.) AND LIME (*Citrus aurantifolia*) JUICE
ADDITION ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND
PREFERENCES LEVEL OF SOURSOP LEAF BREWING**

ABSTRACT

Herbal plants in Indonesia are so diverse that they have the potential to be developed as a drink that is easy to consume. The long drying process and the addition of lime juice are hoped to be able to improve the quality of soursop leaf drink. This research aims to produce a drink product that has antioxidant activity and panelists like.

This research was carried with a completely randomized (RAL) factorial pattern method: drying time of 150 minutes and 160 minutes with the addition of 2%, 4%, and 6% lime juice. The analysis carried out is physical analysis (color and viscosity), chemical analysis (moisture content, ash content, pH and phenol) antioxidant activity analysis and a preference test. The data obtained were then processed using Analysis of Variance ANOVA and if there is a significant difference continue with the Duncan's Multiple Range Test (DMRT) statistical analysis at a 5% confidence level.

The results showed that the 150 minutes drying time of soursop leaf and the addition of lime juice 4% is the selected product with the following characteristics: color L^ 43,60, a^* 10,54, b^* 72,65 and viscosity of 1,08 cP. The selected soursop leaf drink has a moisture content of 6,28%wb, ash content of 7,05%wb, phenol of 0,07%wb, the antioxidant activity of 0,65% RSA and pH of 4.78 and panelists like.*

Keywords: Herbal plants, Soursop leaf drink, drying, lime juice