

**PENGARUH SUHU DAN LAMA INFUSI TERHADAP SIFAT KIMIA,  
FISIK DAN TINGKAT KESUKAAN *INFUSED WATER* JERUK LEMON-  
DAUN MINT**

Air merupakan komponen terpenting didalam tubuh. Kekurangan konsumsi air dapat mengakibatkan dehidrasi. Namun, tidak semua orang menyukai air putih sehingga *infused water* digunakan sebagai alternatif untuk memenuhi kebutuhan cairan tubuh. *Infused water* jeruk lemon kaya akan vitamin C dan tinggi antioksidan. Namun, suhu dan lama infusi dapat mempengaruhi kadar vitamin C dan antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh suhu dan lama infusi terhadap sifat kimia, fisik dan tingkat kesukaan *infused water* jeruk lemon-daun mint.

Penelitian ini dikerjakan dengan rancangan acak lengkap dengan dua faktor yaitu variasi suhu (ruang dan *refrigerator*) dan variasi lama infusi (30, 60, 90 dan 120 menit). Analisa yang dilakukan ialah kadar vitamin C, aktivitas antioksidan, tingkat kekeruhan, derajat keasaman, kadar air, dan tingkat kesukaan. Data yang diperoleh dianalisis secara statistik menggunakan *analysis of variance (Anova)* dan uji lanjut *Duncan Multiple Range Test (DMRT)* pada tingkat kepercayaan 95%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu dan lama infusi mempengaruhi kadar air, kadar vitamin C, aktivitas antioksidan, tingkat kesukaan, tingkat kekeruhan dan derajat keasaman. *Infused water* yang paling disukai adalah dengan infusi pada suhu ruang selama 120 menit. Semakin lama waktu dan tinggi suhu perendaman dapat meningkatkan kadar vitamin C, aktivitas antioksidan, dan tingkat kekeruhan, namun sebaliknya menurunkan derajat keasaman dan kadar air.

Kata kunci : *infused water* lemon, daun mint, suhu, lama infusi, vitamin C.