

# **PENGARUH PROPORSI PENAMBAHAN DAUN *MINT* (*Mentha piperita* L) DAN STEVIA (*Stevia rebaudiana*) TERHADAP WARNA, SIFAT KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN TEH CELUP**

## **INTISARI**

Minuman teh merupakan jenis minuman yang paling banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Teh tidak hanya berasal dari daun teh tetapi juga dari bahan herbal lainnya adalah daun mint dan daun stevia. Daun mint bermanfaat untuk kesehatan karena mengandung antioksidan. Stevia merupakan pemanis alami rendah kalori yang banyak digunakan sebagai pengganti gula. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan teh celup dengan penambahan bubuk daun mint dan ditambah bubuk daun stevia.

Bubuk teh celup dibuat dengan tahapan penggilingan, pencampuran, dan pengemasan. Analisis meliputi kadar air, ekstrak dalam air, uji warna, kadar fenolik total, aktivitas antioksidan, dan tingkat kesukaan. Penelitian ini dilakukan dengan rancangan acak lengkap dengan dua faktor yaitu proporsi penambahan bubuk daun mint (3, 5, dan 7%) dan bubuk stevia (5, 8, dan 12 g/100 g bubuk teh). Data yang diperoleh dianalisis secara statistik menggunakan ANOVA dan DMRT.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi terbaik yang paling disukai adalah teh celup dengan penambahan 3% bubuk daun mint dan 12 g bubuk daun stevia. Analisa fisik dan kimia dilakukan untuk pengujian terpilih. sifat fisik dengan uji warna mempunyai nilai  $L^*$ ,  $a^*$  tidak berpengaruh nyata dan  $b^*$  berpengaruh nyata. Berdasarkan uji kimia yang terbaik dengan kadar air 7,37%, kadar ekstrak dalam air 34,6% dan kadar antioksidan 84,1%. Uji kimia kadar fenolik total pada teh celup 5% bubuk daun mint dan 12g penambahan bubuk daun stevia 27,16 mg. Proporsi penambahan bubuk daun mint dan bubuk stevia memberikan pengaruh nyata terhadap sifat kimia aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan panelis.

Kata Kunci : Teh Celup, Daun Mint, Daun stevia, Antioksidan

# **THE EFFECT OF THE PROPORTION BETWEEN MINT (*Mentha piperita* L) AND STEVIA (*Stevia rebaudiana*) LEAF ADDITIONS ON THE COLOR, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF TEA BAGS**

## **ABSTRACT**

Tea is the type of drink most consumed by Indonesian people. Tea not only comes from tea leaves but also from other herbal ingredients, namely mint leaves and stevia leaves. Mint leaves are beneficial for health because they contain antioxidants. Stevia is a natural, low-calorie sweetener that is widely used as a sugar substitute. This research aims to obtain tea bags in various proportions of adding mint leaves and stevia.

Tea bag powder is made through grinding, mixing and packaging stages. Analysis includes water content, extracts in water, color test, total phenolic content, antioxidant activity, and preference level. This research was carried out in a completely randomized design with two factors, namely the proportion of added mint leaf powder (3, 5, and 7%) and stevia powder (5, 8, and 12 g/100 g tea powder). The data obtained were analyzed statistically using ANOVA and DMRT.

The research results showed that the best and most preferred formulation was tea bags with the addition of 3% mint leaf powder and 12 g of stevia leaf powder. Physical and chemical analyzes were performed for selected tests. Physical properties with color tests have a value of L\*, a\* has no significant effect and b\* has a significant effect. Based on the best chemical tests with a water content of 7.37%, extract content in water of 34.6% and antioxidant content of 84.1%. Chemical test of total phenolic content in tea bags with 5% mint leaf powder and 12g of 27.16 mg stevia leaf powder. The proportion of added mint leaf powder and stevia powder had a real influence on the chemical properties of antioxidant activity and the panelists' level of preference.

**Keywords:** Tea Bags, Mint Leaf, Stevia Leaf, Antioxidant