

# **PENGARUH JENIS TEH DAN PENAMBAHAN SARI NANGKA TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN TEH *KOMBUCHA***

## **INTISARI**

Teh merupakan salah satu jenis minuman yang sangat populer di Indonesia. Salah satu produk minuman fungsional dari daun teh adalah teh kombucha yang diperoleh hasil fermentasi larutan teh dan gula dengan menggunakan starter kultur kombucha SCOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*). Teh kombucha memiliki rasa asam yang menyegarkan, namun aroma khas yang menyengat membuat teh kombucha kurang diminati konsumen. Penambahan aroma dan rasa pada sari nangka berfungsi untuk memperbaiki cita rasa dan kualitas teh kombucha. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh variasi jenis teh dan penambahan sari nangka terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan teh kombucha.

Penelitian dilakukan dengan membuat teh kombucha berbahan dasar teh hijau dan teh hitam dengan penambahan sari nangka sebanyak 175 ml ; 150 ml ; dan 100 ml. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktorial. Faktor pertama adalah variasi jenis teh (teh hijau dan teh hitam) dan faktor kedua yaitu penambahan sari nangka. Analisis yang dilakukan yaitu uji warna, kekeruhan, pH, gula reduksi, vitamin C, kandungan antioksidan serta tingkat kesukaan. Data yang diperoleh dilakukan uji statistik ANOVA dan jika berbeda nyata akan dilanjutkan dengan uji Duncan Multiple Range Test pada tingkat kepercayaan  $\alpha$  5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa teh kombucha dari variasi jenis teh hijau dengan penambahan sari nangka sebanyak 100:100 lebih disukai panelis. Penambahan sari nangka pada jumlah tertentu dan variasi jenis teh yang digunakan berpengaruh nyata terhadap sifat fisik (warna dan tingkat kekeruhan) dan sifat kimia (pH, gula reduksi, kandungan vitamin C dan aktivitas antioksidan). Penambahan sari nangka menghasilkan teh kombucha dengan warna L 49,41 ; warna a 2,68 ; warna b 9,82 ; turbiditas 6,29 NTU ; nilai pH 3,77 ; kadar gula reduksi 1,25% ; vitamin C 13,41  $\mu\text{g}$  dan aktivitas antioksidan 68,41%.

**Kata kunci:** teh kombucha, sari nangka, jenis teh

# **EFFECT OF TEA TYPES AND JACKFRUIT EXTRACT ADDITION ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF KOMBUCHA TEA**

## **ABSTRACT**

Tea is one of the most popular beverages among Indonesian society. The raw material of tea is tea leaves. One of the functional beverage products from tea leaves is kombucha tea, a traditional beverage product manufactured from fermented tea and sugar solutions, using a starter of Kombucha SCOBY culture (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast). Kombucha tea has a refreshing sour taste, but the distinctive aroma makes kombucha tea less attractive to consumers. The addition of aroma and flavour of jackfruit extract serves to improve the taste and quality of kombucha tea. The purpose of this study is to determine the effect of tea types and adding jackfruit extract to the physical, chemical and the level of preference of kombucha tea.

The research carried out pertains the process of making the kombucha tea from green tea and black tea with the addition of jackfruit extract certain amount 175 ml ; 150 ml ; and 100 ml. The method used for the research was factorial Randomized Block Design (RBD). The first factor was the type of tea (green tea and black tea) and the second factor was addition of jackfruit extract. The analysis carried out was colour test, turbidity, pH, sugar reduction, vitamin C, antioksidan activity and the level of preference. The data obtained was tested with ANOVA statistical test and in case of a significant difference, it would proceed with the Duncan Multiple Range Test at  $\alpha$  5% trust level.

The results showed that kombucha tea from green tea with the addition of jackfruit extract as much as 100:100 was preferred by panellists. Addition of jackfruit extract to a certain amount and type of tea used significantly affected the level of the physical (color and turbidity) and the chemical (pH, reduced sugar content, vitamin C content and antioksidan activity). Addition of jackfruit extract produces kombucha tea with color L 49,41 ; color a 2.68 ; color b 9.82 ; turbidity 6.29 NTU ; pH 3.77 ; reduced sugar content 1.25% ; vitamin C content 13.41  $\mu$ g dan antioksidan activity 68.41%.

**Keywords:** kombucha tea, jackfruit extract, tea types