

## ABSTRAK

### PENGARUH WAKTU PENDINGINAN DAN UJI KADAR TANIN TERHADAP TEH DAUN OKRA (*Abelmoschus esculentus* [L.] Moench)

Tantri Ayu Ningtyas

36.2015.7.2.1180

**Latar Belakang:** Produk teh tidak hanya diproduksi dari daun teh, tetapi dapat diproduksi dari daun lain seperti daun okra. Kandungan kimia dalam mayoritas mengandung senyawa bioaktif polifenolik, termasuk flavonoid. Senyawa flavonoid adalah metabolit sekunder yang memiliki struktur inti dan dimasukkan sebagai senyawa polifenol karena mengandung dua atau lebih gugus hidroksil. Tanin dalam istilah teh disebut katekin. Katekin adalah zat utama dalam teh yang menyebabkan teh memenuhi persyaratan sebagai minuman fungsional. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh kadar tanin pada daun okra (*Abelmoschus esculentus* [L.] Moench). **Metode:** Metode yang digunakan metode eksperimental menggunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan tiga pengulangan. Kadar tanin diuji dengan spektrofotometer UV-Vis dan tanin murni sebagai kurva standar. **Hasil:** Rata-rata tanin dalam teh daun okra menunjukkan 2,89 dan 3,85. Dalam penelitian ini, kadar tanin menunjukkan bahwa ada pengaruh yang signifikan dari durasi pendinginan terhadap kadar tanin dalam teh daun okra ( $p < 0,00$ ). Pada uji rasa hedonis dalam sampel F1 (pendinginan 30 menit) dan F2 (pendinginan 60 menit), tidak ada perbedaan signifikan pada setiap perlakuan dengan ( $p > 0,542$ ). Dalam uji rasa hedonis, sampel F1 dan F2 menunjukkan tidak ada perbedaan yang signifikan pada setiap perlakuan dengan ( $p > 0,943$ ). Hasil uji kualitas hedonis untuk warna dalam F1 dan F2 tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan dalam setiap perlakuan dengan ( $p > 0,870$ ) coklat. warna. Hasil uji kualitas hedonis untuk rasa dalam F1 dan F2 menunjukkan tidak ada perbedaan yang signifikan dalam setiap perlakuan dengan ( $p > 0,519$ ) hasil aroma beraroma. Hasil uji kualitas hedonis pada rasa di F1 dan F2 menunjukkan tidak ada perbedaan yang signifikan dalam setiap perlakuan dengan ( $p > 0,418$ ) hasil pahit. **Kesimpulan:** Suhu terbaik yang digunakan dalam membuat teh daun okra adalah 500C. Ada yang signifikan untuk tingkat tanin dalam teh daun okra ( $p < 0,00$ ) dan tidak ada yang signifikan untuk tes hedonis dan uji kualitas hedonis. Teh daun okra dengan 30 menit pendinginan memiliki kandungan tanin 2,89%, sedangkan teh daun okra dengan 60 menit pendinginan memiliki kandungan tanin 3,85%.

**Kata kunci:** *Abelmoschus esculentus* [L.] Moench, daun okra, katekin, tannin, teh.

## ABSTRACT

### EFFECT OF DRYING DURATION ON TANNIN LEVELS OF OKRA LEAF TEA (*Abelmoschus esculentus* [L.] Moench)”

Tantri Ayu Ningtyas

36.2015.7.2.1180

**Background** :Tea products are not only produced from tea leaves, but can be produced from other leaves such as okra leaves. The majority of chemical content in tea are polyphenolic bioactive compounds, including flavonoids. Flavonoid compounds are secondary metabolites which have a core structure and are included as polyphenol compounds because they contain two or more hydroxyl groups. Tannin in the term of tea was called a catechin. Catechins are the main substance in tea. The aim of the study was to determine the effect of drying duration on tannin levels of okra leaves (*Abelmoschus esculentus* [L.] Moench).**Method** :The method used was the experimental method using RAL (Complete Random Design) with three repetitions. Tannin levels were tested using UV-Vis spectrophotometers and pure tannins as standard curves. **Result** : The average of tannin in okra leaf tea showed 2.89 and 3.85. In this study, tannin levels showed that there was a significant effect of drying duration on tannin levels in okra leaf tea (p 0.00). In the hedonic test of flavour in samples F1 (30 minutes drying) and F2 (60 minutes drying), there was no significant difference in each treatment (p 0.542). In the hedonic test of taste, samples F1 and F2 showed no significant difference in each treatment (p 0.943).The hedonic quality test results for colours in F1 and F2 show no significant differences in each treatment (p of 0.870). The hedonic quality test results for flavor in F1 and F2 showed no significant difference in each treatment (p 0.519). The results of the hedonic quality test on taste in F1 and F2 showed no significant difference in each treatment (p 0.418).**Conclusion** : The best temperature used in making okra leaf tea was 50°C. There was significant effect on tannin level in okra leaf tea (p 0,00) and there were no significant difference for hedonic test and hedonic quality test.Okra leaf tea with 30 minutes of drying had tannin content of 2.89%, while okra leaf tea with 60 minutes of drying had tannin content of 3.85%.

**Keywords:** *Abelmoschus esculentus* [L.] Moench, catechins, okra leaves, tannin, tea.