

RINGKASAN

PANTI AMUKTISARI. J2B098092. Pengaruh Temperatur Pengeringan Terhadap Kandungan Kafein Pada Teh Hijau (*Camelia sinensis*).

Teh hijau merupakan minuman kesehatan yang paling banyak dikonsumsi masyarakat. Teh hijau mempunyai khasiat menyehatkan tubuh, karena di dalamnya terkandung antioksidan yang dapat mencegah penyakit kanker, selain itu teh hijau dapat menyegarkan tubuh. Hal ini disebabkan karena kandungan kafein di dalam teh hijau. Kafein selain bersifat sebagai stimulan (penyegar) juga merupakan salah satu faktor yang menentukan mutu teh hijau, terutama pada rasa.

Salah satu proses pengolahan teh hijau adalah pengeringan. Pengeringan merupakan proses pengolahan yang paling menentukan mutu produk teh, untuk itu diperlukan temperatur pengeringan yang tepat untuk menghasilkan produk teh hijau bermutu.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan kafein teh hijau pada temperatur pengeringan yang berbeda. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni sampai Juli 2002 di Laboratorium Kimia Organik jurusan Kimia F MIPA UNDIP dan Laboratorium Struktur dan Fungsi Tumbuhan jurusan Biologi F MIPA UNDIP. Percobaan ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap faktor tunggal, yaitu pengeringan dengan temperatur 100°C (P1), 110°C (P2), 120°C (P3), 130°C (P4), 140 °C (P5) dan masing-masing taraf perlakuan diulang 3 kali. Parameter utama yang diamati adalah kandungan kafein (dalam mg) serta sebagai parameter pendukung adalah kadar air (dalam %).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan kafein rata-rata adalah 46,29 mg (P1), 50,24 mg (P2), 49,91 mg (P3), 51,53 mg (P4) dan 42,29 mg (P5).