

**PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP AKTIVITAS  
ANTIOKSIDAN DARI DAUN KEDONDONG HUTAN (*Spondias  
pinnata* (L.F.) Kurz) SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN  
MINUMAN TEH HERBAL**

**SKRIPSI**

**Diajukan Oleh:**

**PRITHA RISKA DEWI**

**NIM. 160704030**

**Mahasiswa Fakultas Sains dan Teknologi**

**Program Studi Kimia**



**FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY  
BANDA ACEH  
2023 M / 1444 H**

**PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP AKTIVITAS  
ANTIOKSIDAN DARI DAUN KEDONDONG HUTAN (*Spondias  
pinnata* (L.F) kurz) SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN MINUMAN  
TEH HERBAL**

**SKRIPSI**

Diajukan Kepada Fakultas Sains dan Teknologi  
Universitas Islam Negeri (UIN) Ar-Raniry Banda Aceh  
Sebagai Salah Satu Beban Studi Memperoleh Gelar Sarjana (S1)  
dalam Ilmu/Prodi Kimia

Oleh:

**PRITHA RISKA DEWI**  
**NIM. 160704030**  
**Mahasiswa Fakultas Sains dan Teknologi**  
**Program Studi Kimia**

Disetujui untuk Dimunaqasahkan Oleh:

Pembimbing I,



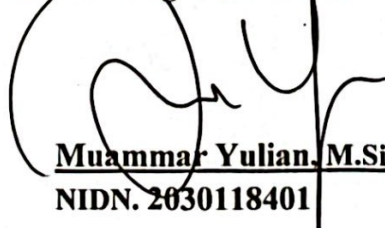
Muhammad Ridwan Harahap, M.Si  
NIDN. 2027118603

Pembimbing II,



Bhayu Gita Bhername, M.Si  
NIDN. 2023018901

Mengetahui,  
Ketua Program Studi Kimia



Muammar Yulian, M.Si  
NIDN. 2030118401

**PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP AKTIVITAS  
ANTIOKSIDAN DARI DAUN KEDONDONG HUTAN (*Spondias pinnata*  
(L.F) Kurz) SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN MINUMAN TEH HERBAL**

**SKRIPSI**

Telah Diuji Oleh Ujian Munaqasyah Tugas Akhir/Skripsi  
Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry Banda Aceh dan Dinyatakan Lulus  
Serta Diterima Sebagai Salah Satu Beban Studi Program Sarjana (S-1)  
dalam Ilmu/Prodi Kimia

Pada Hari/Tanggal : Rabu, 4 Januari 2023  
11 Jumadil Akhir 1444 H  
di Darussalam, Banda Aceh

Panitia Ujian Munaqasyah Tugas Akhir/Skripsi:

Ketua,



Muhammad Ridwan Harahap, M.Si.  
NIDN. 2027118603

Sekretaris,



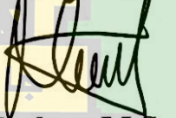
Bhayu Gita Bhernama, M.Si.  
NIDN. 2023018901

Penguji I,



Dr. Khairun Nisah, S.T, M.Si.  
NIDN. 2016027902

Penguji II,



Muslem, M.Sc  
NIDN. 2006069004



Mengetahui,

Dekan Fakultas Sains dan Teknologi  
UIN Ar-Raniry Banda Aceh,

Dr. Muhammad Dirhamsyah, MT., IPU

NIDN. 0002106203

## ABSTRAK

Nama : Pritha Riska Dewi  
NIM : 160704030  
Program Studi : Kimia  
Judul : Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktifitas Antioksidan dari Daun Kedondong Hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz) sebagai Bahan Pembuatan Minuman Teh Herbal.  
Tanggal Sidang : 4 Januari 2023 / 11 Jumadil Akhir 1444 M  
Jumlah Halaman : 61 halaman  
Pembimbing I : Muhammad Ridwan Harahap, M. Si.  
Pembimbing II : Bhayu Gita Bhernama, M. Si.  
Kata Kunci : Suhu; antioksidan; kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz); DPPH

Daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz) salah satu bahan yang dapat digunakan untuk pembuatan teh herbal karena terdapat kandungan antioksidan. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh suhu terhadap aktivitas antioksidan pada proses pembuatan teh herbal daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz) melalui perhitungan  $IC_{50}$ . Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode DPPH (2,2-difenil-1- pikrilhidrazil). Hasil nilai  $IC_{50}$  pada minuman teh herbal dengan suhu pengeringan 40<sup>0</sup>C sebesar 23,55  $\mu$ g/mL, suhu pengeringan 50<sup>0</sup>C sebesar 25,33  $\mu$ g/mL, suhu pengeringan 60<sup>0</sup>C sebesar 28,0  $\mu$ g/mL dan pada suhu pengeringan 70<sup>0</sup>C sebesar 34,55  $\mu$ g/mL. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa terjadinya pengaruh suhu terhadap aktivitas antioksidan dimana semakin tinggi suhu pengeringan maka semakin rendah aktivitas antioksidannya.

Kata Kunci : Suhu; antioksidan; kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz); DPPH



## ABSTRAK

*Name* : Pritha Riska Dewi  
*NIM* : 160704030  
*Major* : Chemistry  
*Title* : *The Effect of Draying Temperature on The Antioxidant Activity of Kedondong Hutan (Spondias pinnata (L.F.) Kurz) Leaves as an Ingredient for Making Herbal Tea Drink.*  
*Court Date* : 4<sup>th</sup> January 2023 / 11<sup>th</sup> Rajab 1444 M  
*Theise Trickness* : 61 Pages  
*Advisor I* : Muhammad Ridwan Harahap, M. Si.  
*Advisor II* : Bhayu Gita Bhernama, M. Si.  
*Keywords* : *Temperature; antioxidant; kedondong hutan (Spondias pinnata (L.F.) Kurz); DPPH*

*The leaves of kedondong hutan (Spondias pinnata (L.F.) Kurz) are one of the Ingredients that can be used for making herbal tea because they contain antioxidants. The aim of the study was to determine the effect of temperature on antioxidant activity in the process of making herbal tea from kedondong hutan (Spondias pinnata (L.F.) Kurz) leaves trough IC<sub>50</sub> calculations. The method used in this study was the DPPH (2,2-diphenyl-1- pikrylhidrazy) method. The IC<sub>50</sub> value for herbal tea drinks with a drying temperature of 40<sup>0</sup>C was 23,55 µg/mL, a drying temperature of 50<sup>0</sup>C was 25,33 µg/mL, a drying temperature of 60<sup>0</sup>C was 28,0 µg/mL and at a drying temperature of 70<sup>0</sup>C was 34,55 µg/mL. based on the results of the study it can be concluded that there is an effect of temperature on antioxidant an activity where the higher the drying temperature, the lower the antioxidant activity.*

*Keywords* : *Temperature, antioxidant, kedondong hutan (Spondias pinnata (L.F.) Kurz), DPPH*

## KATA PENGANTAR

*Bismillahirrahmanirrahim*

Alhamdulillah, puji beserta syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal skripsi yang berjudul “*Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dari Daun Kedondong Hutan (Spondias pinnata (LF.) Kurz) Sebagai Bahan Pembuatan Minuman Teh Herbal*” Shalawat dan salam penulis sanjungkan kepada Rasulullah SAW yang telah membawa manusia dari alam jahiliyah ke alam islamiyah.

Skripsi ini merupakan suatu syarat untuk menyelesaikan Persyaratan Penulisan Skripsi Dalam Ilmu Kimia di Prodi Kimia Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry. Penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini tentunya tidak terlepas dari banyak pihak yang membantu baik bimbingan maupun dorongan. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Ir. Muhammad Dirhamsyah, MT., IPU selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
2. Bapak Muammar Yulian, M.Si selaku Ketua Program Studi Kimia yang telah membimbing dan menasehati dalam segala masalah akademik selama penulis menempuh pendidikan.
3. Bapak Muhammad Ridwan Harahap, M.Si selaku Dosen Pembimbing awal yang telah membimbing dan memberi dukungan serta nasihat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Bhayu Gita Bhernama, M. Si Selaku Dosen Pembimbing Dua yang telah membimbing dan memberi dukungan serta nasihat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Seluruh Dosen dan Staf Prodi Kimia Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh.

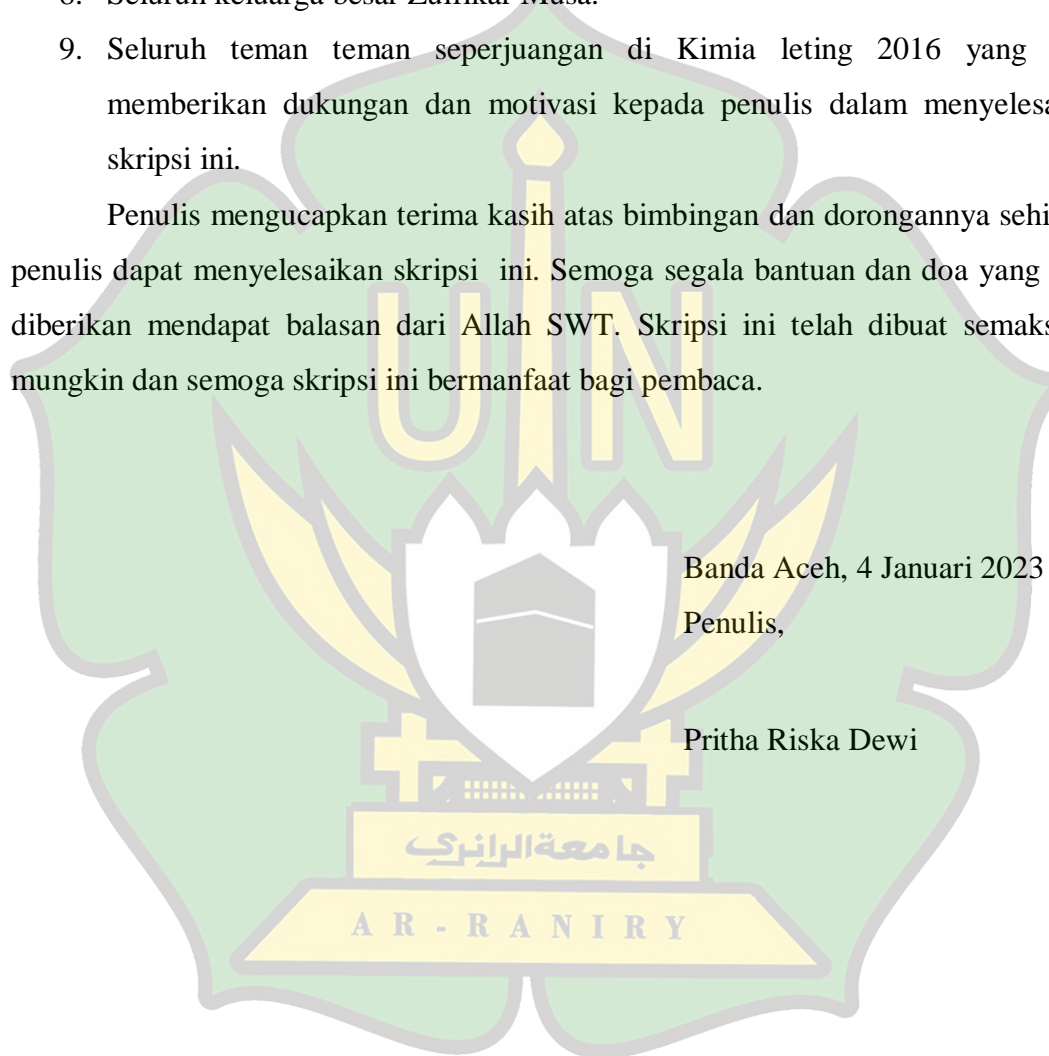
6. Ibu Dewi Eka Maitatik dan bapak Zulfikar selaku orang tua saya yang selalu mendoakan, menyemangati dan membantu saya dalam segala hal sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
7. Prithi Riski Dewi selaku saudara kembaran saya yang selalu menemani saya disetiap perjuangan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.
8. Seluruh keluarga besar Zulfikar Musa.
9. Seluruh teman teman seperjuangan di Kimia leting 2016 yang telah memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis mengucapkan terima kasih atas bimbingan dan dorongannya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Semoga segala bantuan dan doa yang telah diberikan mendapat balasan dari Allah SWT. Skripsi ini telah dibuat semaksimal mungkin dan semoga skripsi ini bermanfaat bagi pembaca.

Banda Aceh, 4 Januari 2023

Penulis,

Pritha Riska Dewi

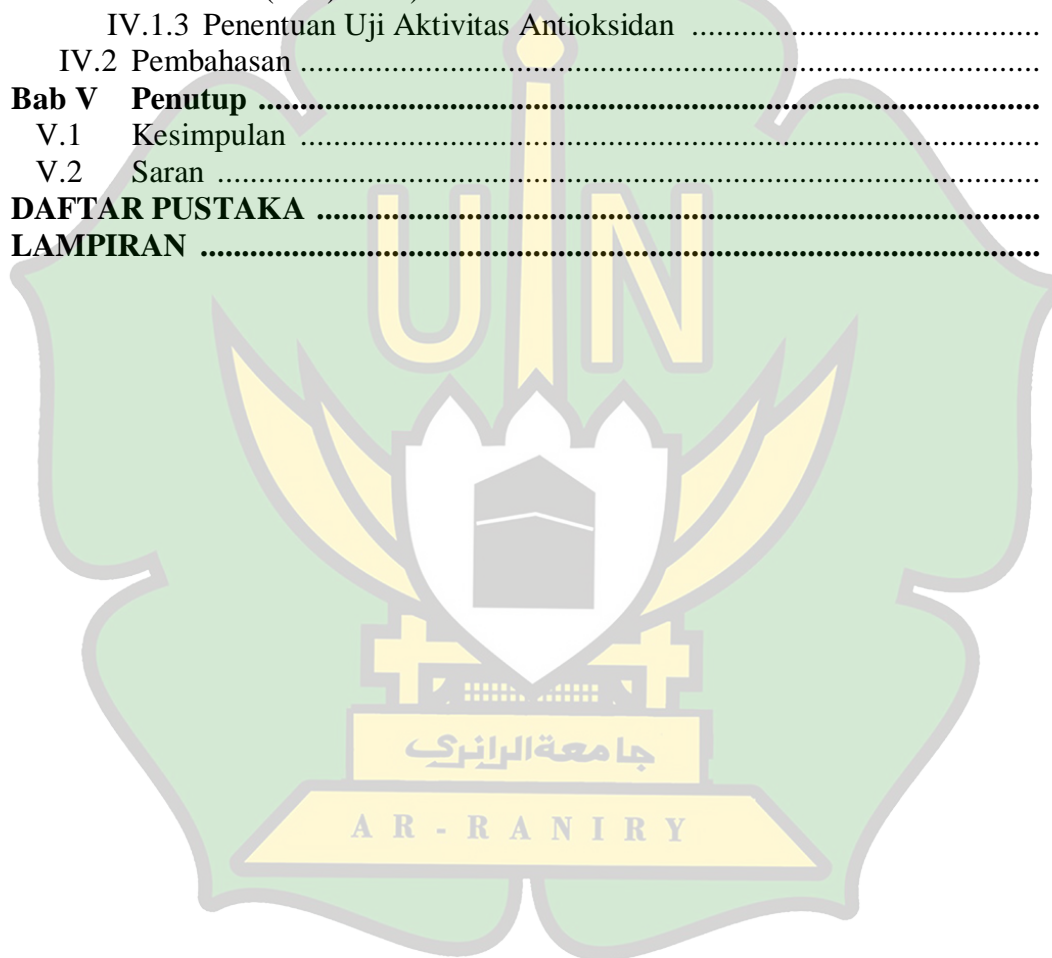


## DAFTAR ISI

<b>LEMBARAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBARAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBARAN PERNYATAAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>Bab I Pendahuluan</b> .....	<b>1</b>
I.1 Latar Belakang .....	1
I.2 Rumusan Masalah .....	4
I.3 Tujuan Penelitian .....	4
I.4 Manfaat Penelitian .....	4
I.5 Batasan Masalah .....	4
<b>Bab II Tinjauan Pustaka</b> .....	<b>5</b>
II.1 Teh .....	5
II.1.1 Jenis – Jenis Teh .....	6
II.1.2 Manfaat Teh .....	8
II.2 Antioksidan .....	9
II.2.1 Pengertian Antioksidan .....	9
II.2.2 Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil) .....	11
II.3 Daun Kedondong .....	13
II.3.1 Jenis – Jenis Daun Kedondong .....	13
II.3.2 Kandungan Antioksidan dalam Daun Kedondong Hutan ( <i>Spondias pinnata</i> (L.F.) Kurz) .....	16
II.4 Suhu .....	18
II.4.1 Pengertian Suhu .....	18
II.4.2 Pengaruh Suhu Terhadap Pengeringan .....	18
<b>Bab III Metodologi Penelitian</b> .....	<b>20</b>
III.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	20
III.2 Alat dan Bahan .....	20
III.2.1 Alat .....	20
III.2.2 Bahan .....	20
III.3 Prosedur Kerja .....	20
III.3.1 Pengambilan Sampel .....	20
III.3.2 Identifikasi Taksonomi Sampel .....	20
III.3.3 Preparasi Sampel .....	21
III.3.4 Penyeduhan Teh .....	21
III.3.5 Penentuan Uji Aktivitas Antioksidan .....	22



III.3.5.1 Pengukuran Menggunakan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil) .....	22
III.3.5.2 Penentuan Nilai IC <sub>50</sub> .....	23
<b>Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan .....</b>	<b>24</b>
IV.1 Hasil Penelitian .....	24
IV.1.1 Identifikasi Taksonomi Tumbuhan Kedondong .....	24
IV.1.2 Preparasi Sampel .....	24
IV.1.2.1 Pembuatan Serbuk Minuman Teh Daun Kedondong Hutan ( <i>Spondias pinnata</i> (L.F.) Kurz) .....	25
IV.1.2.2 Penyeduhan Teh Daun Kedondong Hutan ( <i>Spondias pinnata</i> (L.F.) Kurz) .....	25
IV.1.3 Penentuan Uji Aktivitas Antioksidan .....	26
IV.2 Pembahasan .....	28
<b>Bab V Penutup .....</b>	<b>32</b>
V.1 Kesimpulan .....	32
V.2 Saran .....	32
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>33</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>39</b>



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar II.1</b>	Reaksi DPPH dengan Senyawa Antioksidan .....	12
<b>Gambar II.2</b>	Daun Kedondong Berbuah ( <i>Spondia Dulcis</i> ) .....	14
<b>Gambar II.3</b>	Daun Kedondong Hutan ( <i>Spondias pinnata</i> (L.F.) Kurz).....	16
<b>Gambar IV.1</b>	Serbuk teh daun kedondong hutan ( <i>Spondias pinnata</i> (L.F.) Kurz)	25
<b>Gambar IV.2</b>	Teh herbal daun kedondong hutan ( <i>Spondias pinnata</i> (L.F.) Kurz)	25
<b>Gambar IV.3</b>	Kurva minuman teh daun kedondong hutan ( <i>Spondias pinnata</i> (L.F.) Kurz) dengan suhu pengeringan 40 <sup>0</sup> C .....	26
<b>Gambar IV.4</b>	Kurva minuman teh daun kedondong hutan ( <i>Spondias pinnata</i> (L.F.) Kurz) dengan suhu pengeringan 50 <sup>0</sup> C .....	27
<b>Gambar IV.5</b>	Kurva minuman teh daun kedondong hutan ( <i>Spondias pinnata</i> (L.F.) Kurz) dengan suhu pengeringan 60 <sup>0</sup> C .....	27
<b>Gambar IV.6</b>	Kurva minuman teh daun kedondong hutan ( <i>Spondias pinnata</i> (L.F.) Kurz) dengan suhu pengeringan 70 <sup>0</sup> C .....	28



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel II.1</b>	Standar Nasional Indonesia (SNI) pada Produk Teh Kering Beserta Parameter Mutu .....	5
<b>Tabel II.2</b>	Perbedaan Teh Hitam Ortodoks dengan CTC .....	7
<b>Tabel IV.1</b>	Uji Aktivitas Antioksidan Minuman Teh Daun Kedondong dengan Suhu 40 <sup>o</sup> C .....	26
<b>Tabel IV.2</b>	Uji Aktivitas Antioksidan Minuman Teh Daun Kedondong dengan Suhu 50 <sup>o</sup> C .....	26
<b>Tabel IV.3</b>	Uji Aktivitas Antioksidan Minuman Teh Daun Kedondong dengan Suhu 60 <sup>o</sup> C .....	27
<b>Tabel IV.4</b>	Uji Aktivitas Antioksidan Minuman Teh Daun Kedondong dengan Suhu 70 <sup>o</sup> C .....	28



## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1.</b> Hasil Identifikasi Tumbuhan .....	39
<b>Lampiran 2.</b> Pembuatan Serbuk Teh Herbal .....	39
<b>Lampiran 3.</b> Minuman Teh Herbal .....	41
<b>Lampiran 4.</b> Uji DPPH .....	41





## DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG

SINGKATAN	Nama	Pemakaian pertama kali pada halaman
DPPH	<i>2,2-diphinil-1-pikrylhidrazy</i>	2
SNI	Standar Nasional Indonesia	5
Mak	Maksimal	5
CTC	<i>Crushing, Tearing, Curling</i>	6
ITC	<i>International Tea Committe</i>	7
BHA	Butil Hidroksi Anisol	9
BHT	Butil Hidroksil Toluen	9
PG	Propil Galat	9
TBHQ	Terbutil Hidrokuinon	9
SOD	<i>Superoksida Dismutase</i>	10
Gpx	<i>Glutatheon Peroksidase</i>	10
CAT	<i>Katalase</i>	10
POX	<i>Peroksidase</i>	10
APX	<i>Asam Ascorbate Peroksidase</i>	10
GR	<i>Glutation Reduktase</i>	10
PPO	<i>Polifenol Oksidase</i>	10
<b>LAMBANG</b>		
IC <sub>50</sub>	Konsentrasi inhibitsi	2
µg/mL	Makrogram / Mili	2
°C	Derjat celcius	3
%	Perseratus	5
kg	Kologram	7
I	Persen penurunan Absorban	13
Ao	Absorbansi larutan stok	13
As	Absorbansi larutan sampel	13
b	Nilai slop	23
a	Nilai inhibisi	23
R <sup>2</sup>	Koefisien korelasi	30

# BAB I

## PENDAHULUAN

### I.1 Latar Belakang

Teh merupakan minuman yang memberi kesan menyegarkan juga sering dikosumsi dan disukai oleh masyarakat Indonesia untuk melepas penat setelah beraktifitas. pada dasarnya minuman teh terbuat dari daun teh (*Camalia sintetis L*) akan tetapi karena perkembangan pengetahuan dan teknologi sehingga minuman teh juga dapat dibuat dari tumbuhan herbal lainnya yang memiliki manfaat untuk tubuh disebut teh herbal (Langi dkk., 2018). Teh herbal memiliki banyak manfaat dan khasiat sebagai obat alami untuk mengatasi beberapa macam penyakit dan menjaga kesehatan, tergantung dari jenis komposisinya (Khoiriyah, 2017). Proses pembuatan teh herbal sama dengan pembuatan teh biasa akan tetapi yang dapat membedakannya hanyalah bahan baku yang digunakan. Teh herbal pada umumnya terbuat dari daun, akan tetapi juga dapat dibuat dari bahan dasar lainnya, seperti biji-bijian bunga dan akar dari tanaman contohnya daun mint (Sucianti dkk., 2021), kulit kakao (Kusuma dkk., 2019), daun tin (Amanto dkk., 2019), daun salam (Kiptiah dkk, 2020), Daun kalistemon (Pinasthika dkk., 2021), bunga telang (Kusuma, 2019) dan daun kelor (Brintany dan Sumarni, 2020). Beberapa contoh diatas masing masing memiliki khasiatnya tergantung kandungan yang terkandung di dalamnya. Maka dari itu Salah satu daun yang dapat dibuat menjadi teh herbal adalah daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz).

Daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz) adalah salah satu tanaman obat yang digunakan secara turun temurun, dan termasuk dalam famili *Anacardiaceae* terdapat di hutan-hutan perimer dan sekunder di indonesia (Asnani dkk., 2017). Daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz) cocok dijadikan teh herbal karena kandungan senyawa antioksidan yang terkandung didalamnya dan memberikan banyak manfaat. Daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz) adalah salah satu tanaman yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber antioksidan alami. Salah satu sumber senyawa antioksidan adalah tanaman dengan kandungan

senyawa polifenol yang tinggi (Tristantini dkk., 2016). Salah satu tanaan yang mengandung senyawa polifenol adalah daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz). Jenis senyawa kimia yang terkandung didalam daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz) yaitu saponin, fenol, terpenoid/steroid, alkaloid flavonoid dan tanin (Wijayanti dkk., 2020 dan Azizah dkk., 2019).

Antioksidan adalah zat yang dapat melawan pengaruh bahaya dari radikal bebas yang terbentuk sebagai hasil metabolisme oksidatif, yaitu hasil dari reaksi-reaksi kimia dan proses metabolik yang terjadi di dalam tubuh (Wulansari dkk., 2020). Salah satu metode yang digunakan untuk menguji aktivitas antioksidan adalah metode DPPH (2,2-difenil-1- pikrilhidrazil). Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil) merupakan metode yang cepat, sederhana dan tidak membutuhkan biaya tinggi untuk penapisan aktivitas penangkapan radikal bebas. Metode ini terbukti akurat dan praktis dalam menentukan kemampuan antioksidan menggunakan radikal bebas DPPH (2,2-difenil-1- pikrilhidrazil) (Devitria, 2020). Pengujian aktivitas antioksidan dengan metode DPPH pada penelitian Azizah dkk. (2019) menghasilkan ekstrak daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz) mempunyai kemampuan aktivitas antioksidan sangat kuat dengan nilai IC<sub>50</sub> sebesar 32,83 µg/mL. Penelitian Satriari dkk. (2017) daun kedondong hutan mempunyai aktivitas antioksidan sebesar 49,97 µg/mL, dapat dinyatakan bahwa daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz) sangat kuat karena berada pada nilai dibawah 50 ppm.

Faktor – faktor yang dapat mempengaruhi stabilitas aktivitas antioksidan adalah pH, suhu, cahaya, dan oksigen. Suhu penyimpanan maupun suhu proses pengolahan dapat mempengaruhi degradasi dari senyawa yang memberikan aktivitas antioksidan (Husnul dkk., 2018). Suhu dapat mempengaruhi antioksidan tergantung dengan kandungan dari bahan baku tersebut. Hartanti dan Sri (2009) dalam artikel Yunita (2018) menyatakan bahwa aktivitas antioksidan dipengaruhi oleh perlakuan preparasi bahan baku yang berbeda. Bahan baku rosella mengalami degradasi atau kerusakan senyawa-senyawa rosella dan beberapa senyawa antioksidan mengalami kerusakan selama proses pengeringan sehingga aktivitas antioksidannya turun.

Penelitian lainnya yang dilakukan oleh Khatulistiwa dkk. (2020) dengan variasi suhu dari 40°C, 50°C, 60°C, dan 70°C menyatakan bahwa suhu pengeringan sangat mempengaruhi aktivitas antioksidan pada bubuk daun cemcem dan variasi suhu yang tertinggi aktivitas antioksidannya diperoleh pada suhu 50°C sedangkan aktifitas antioksidan terendah diperoleh pada suhu pengeringan 70°C. Hasil penelitian menunjukkan aktivitas antioksidan meningkat dari suhu 40°C ke suhu 50°C kemudian mengalami penurunan pada suhu 60°C dan 70°C. sehingga dapat dinyatakan bahwasanya pada suhu pengeringan 50°C aktivitas antioksidannya sangat baik dibandingkan dengan suhu lainnya, karena jika melebihi suhu pengeringan 50°C maka aktifitas antioksidannya akan menurun, hal ini di duga semakin panas suhu pengeringan maka semakin sedikit aktivitas antioksidan yang terjadi karena mengalami kerusakan senyawa-senyawa yang bertindak sebagai antioksidan.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh suhu terhadap kandungan antioksidan pada daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz). Penelitian mengenai pengaruh suhu pengeringan terhadap minuman teh herbal dari bahan dasar daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz) belum dilakukan sebelumnya. Dalam penelitian ini perlu dikaji pengaruh suhu pada pengeringan, suhu tersebut dapat menentukan kualitas dari teh herbal yang dihasilkan, oleh sebab itu peneliti merasa tertarik untuk melakukan pengujian kualitas antioksidan dari pembuatan teh herbal dengan variasi suhu pengeringan 40°C, 50°C, 60°C, dan 70°C.

جامعة الرانيري

A R - R A N I R Y



## **I.2 Rumusan Masalah**

Adapun yang menjadi rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Apakah daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz) dapat dijadikan bahan baku pembuatan teh herbal ?
2. Bagaimana pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar antioksidan pada daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz) ?

## **I.3 Tujuan Penelitian**

Adapun yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui manfaat dan kegunaan daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz) dapat dijadikan teh herbal.
2. Untuk mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar antioksidan yang terkandung dalam daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz).

## **I.4. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Memberi informasi penelitian kepada masyarakat bahwa daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz) dapat dijadikan teh herbal.
2. Memberikan informasi penelitian suhu terbaik pengeringan untuk kualitas antioksidan daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz).

## **I.5. Batasan Masalah**

Adapun yang menjadi batasan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Sampel yang digunakan adalah daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz) yang di ambil berlokasi di Desa Ajee Cut, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar sebagai bahan pembuatan teh.
2. Pembuatan teh dari daun kedondong hutan (*Spondias pinnata* (L.F.) Kurz) berdasarkan peraturan badan pengawasan obat dan makanan nomor 34 tahun 2019 tentang kategori pangan halaman 278.
3. Variasi suhu pengeringan yang digunakan 40<sup>0</sup>C, 50<sup>0</sup>C, 60<sup>0</sup>C, dan 70<sup>0</sup>C.