

## **EFEK PENUNDAAN PENGOLAHAN PUCUK TEH (*Camellia sinensis* var. *assamica*) TERHADAP KUALITAS TEH HITAM**

### **INTISARI**

**Oleh:**

**OLITA ROSE PARAMITA ALIEM**

**21/474992/TP/13115**

Teh hitam merupakan salah satu komoditas yang signifikan pada perekonomian Indonesia. Selama periode tahun 2019–2023, teh hitam mengambil sekitar 82-93% terhadap keseluruhan porsi ekspor teh Indonesia. Teh merupakan produk yang banyak diminati karena manfaat kesehatan yang diberikan seperti anti-inflamasi, antioksidan, anti-mutagenik, anti-kanker, dan peningkatan kinerja psikomotorik.

Dalam proses pembuatan teh hitam dapat terjadi beberapa kendala yang dapat menghambat proses produksi. *Overload* pucuk, kerusakan mesin, dan proses pelayuan pada pucuk dengan kadar air yang sulit diturunkan dapat diatasi dengan adanya penundaan proses pada pucuk teh. Akan tetapi, lamanya penundaan akan berdampak pada kualitas teh kering yang dihasilkan. Oleh karena itu, dalam penelitian ini penulis akan menganalisis mengenai efek penundaan pengolahan pucuk teh terhadap kualitas teh hitam baik dari segi fisik, sensoris, dan kimianya.

Variasi penundaan pengolahan pucuk teh yang digunakan adalah 0 hari (T0), 1 hari (T1), 2 hari (T2), 3 hari (T3), dan 4 hari (T4). Pada penelitian ini, parameter fisik yang dianalisis adalah Total Soluble Solid (TSS), warna (L, a, b), pH serta dilakukan pengujian sensoris oleh panelis terlatih. Sementara itu, parameter kimia yang akan dianalisis adalah kadar total fenol, aktivitas antioksidan, dan kadar theaflavin dan thearubigin.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa durasi penundaan berpengaruh negatif secara signifikan pada TSS, total fenol, antioksidan, kualitas sensoris serta warna yang berf;uktuasi namun tidak berpengaruh secara signifikan pada pH serta theaflavin dan thearubigin. Sementara itu, perbedaan yang nyata dapat mulai diamati setelah penundaan hari ke-2.

Kata kunci: penundaan proses, *post-harvest handling*, pucuk teh, respirasi, teh hitam

## **EFFECTS OF DELAYED PROCESSING OF TEA SHOOTS (*Camellia sinensis* var. *assamica*) ON BLACK TEA QUALITY**

### **ABSTRACT**

**By:**

**OLITA ROSE PARAMITA ALIEM**

**21/474992/TP/13115**

Black tea is one of the significant commodities in the Indonesian economy. During the period 2019-2023, black tea took around 82-93% of the total portion of Indonesian tea exports. Tea is a product that is in great demand because of the health benefits it provides such as anti-inflammatory, antioxidant, anti-mutagenic, anti-cancer, and increased psychomotor performance.

In the process of making black tea, several obstacles can occur that can hinder the production process. Overload of raw materials, machine damage, and withering shoots with high moisture content can be overcome by delaying the process of the tea shoots. However, the length of the delay will have an impact on the quality of the dry tea produced. Therefore, in this study the author will analyze the effects of delaying tea shoot processing on the quality of black tea in terms of physical, sensory, and chemical aspects.

The variations in delaying tea shoot processing used were 0 days (T0), 1 day (T1), 2 days (T2), 3 days (T3), and 4 days (T4). In this study, the physical parameters analyzed were Total Soluble Solid (TSS), color (L, a, b), pH and also sensory testing that was carried out by trained panelists. Meanwhile, the chemical parameters to be analyzed were total phenol content, antioxidant activity, and theaflavin and thearubigin levels.

The results showed that the delay duration had a significant negative effect on TSS, total phenol, antioxidants, sensory quality and fluctuating on color aspect but did not significantly affect pH, theaflavin and thearubigin. Meanwhile, significant differences mostly could be observed after the 2nd day of delay.

**Keywords:** process delay, post-harvest handling, tea shoots, respiration, black tea