UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Formulasi dan Evaluasi Sensoris Teh Rempah dengan Penambahan Labu Kuning (Cucurbita moschata)
Menggunakan Teknik Blending**
Erika Silviana Dewi, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Formulasi dan Evaluasi Sensoris Teh Rempah dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Menggunakan Teknik *Blending*

Oleh
Erika Silviana Dewi
22/497202/SV/21102

Diajukan kepada Departemen Teknolgi Hayati dan Veteriner,
Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada, pada tanggal 14 Juli 2026
untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Teknik

ABSTRAK

Inovasi produk teh dapat dilakukan melalui kombinasi rempah-rempah dan labu kuning untuk menghasilkan profil sensoris yang menarik dalam bentuk teh celup. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan formulasi teh rempah dengan penambahan labu kuning menggunakan teknik blending, menganalisis pengaruh variasi formulasi terhadap karakteristik sensoris, serta menentukan formulasi terbaik berdasarkan evaluasi sensoris. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan tiga formulasi yang berbeda pada proporsi teh hitam *Crush-Tear-Curl* (CTC) dan labu kuning kering, yaitu F1 (55%:45%), F2 (65%:35%), dan F3 (75%:25%). Labu kuning dikeringkan pada suhu 55°C selama 120 menit, kemudian dicampurkan dengan bahan lainnya menggunakan teknik *blending* dan diinkubasi selama 48 jam. Evaluasi sensoris dilakukan menggunakan metode *Rate-All-That-Apply* (RATA) dan uji hedonik yang melibatkan 30 panelis. Data hasil RATA dianalisis menggunakan uji Friedman dan Wilcoxon, sedangkan data hedonik dianalisis menggunakan uji Kruskal-Wallis. Hasil uji RATA menunjukkan bahwa formulasi berpengaruh nyata terhadap atribut warna cokelat kemerahan ($p<0,0001$), rasa manis ($p=0,028$), *Mouthfeel* ($p=0,026$), dan *astringent* ($p=0,042$) tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap aroma khas teh, aroma cengkeh, aroma kayu manis, rasa *earthy*, rasa rempah, *aftertaste* manis, dan *aftertaste* jernih ($p>0,05$). Sementara itu, hasil uji hedonik menunjukkan adanya perbedaan nyata pada atribut aroma ($p<0,001$), rasa ($p=0,003$), *mouthfeel* ($p<0,001$), dan *astringent* ($p=0,011$), sedangkan atribut warna, *aftertaste*, dan *overall liking* tidak berbeda nyata ($p>0,05$). Berdasarkan analisis Metode Perbandingan Eksponensial (MPE), formulasi F2 (65% teh : 35% labu kering) terpilih sebagai formulasi terbaik karena menghasilkan keseimbangan karakteristik sensoris yang paling baik dan memperoleh tingkat penerimaan panelis yang tinggi.
Kata kunci: evaluasi sensoris, formulasi teh, labu kuning, rempah-rempah, teknik *blending*

Pembimbing Utama : Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Formulasi dan Evaluasi Sensoris Teh Rempah dengan Penambahan Labu Kuning (Cucurbita moschata)
Menggunakan Teknik Blending**
Erika Silviana Dewi, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Formulation and Sensory Evaluation of Spiced Tea with the Addition of Yellow Pumpkin (Cucurbita moschata) using a Blending Technique

by
Erika Silviana Dewi
22/497202/SV/21102

Submitted to the Department of Bioresources Technology and Veterinary Vocational School, Universitas Gadjah Mada, on July 14, 2026
In partial fulfillment of the requirements for the Degree of Bachelor of Applied Science in Engineering

ABSTRACT

Tea product innovation can be done through a combination of spices and pumpkin to produce an attractive sensory profile in the form of tea bags. This study aims to develop a spiced tea formulation with the addition of pumpkin using a blending technique, analyze the effect of formulation variations on sensory characteristics, and determine the best formulation based on sensory evaluation. The study used a one-factor Completely Randomized Design (CRD) with three different formulations in the proportion of Crush-Tear-Curl (CTC) black tea and dried pumpkin, namely F1 (55%:45%), F2 (65%:35%)*, and* F3 (75%:25%). *The pumpkin was dried at* 55°C *for* 120 *minutes, then mixed with other ingredients using a blending technique and incubated for 48 hours. Sensory evaluation was carried out using the Rate-All-That-Apply* (RATA) *method and a hedonic test involving 30 panelists. The RATA data were analyzed using the Friedman and Wilcoxon tests, while the hedonic data were analyzed using the Kruskal-Wallis test. The results of the RATA test showed that the formulation significantly affected the reddish brown color attributes* (p<0.0001)*, sweetness* (p=0.028)*, Mouthfeel* (p=0.026)*, and astringency* (p=0.042) *but did not significantly affect the distinctive aroma of tea, clove aroma, cinnamon aroma, earthy taste, spice taste, sweet aftertaste, and clear aftertaste* (p>0.05)*. Meanwhile, the results of the hedonic test showed significant differences in the attributes of aroma* (p<0.001)*, taste* (p=0.003)*, Mouthfeel (p<0.001), and astringency (p=0.011), while the attributes of color, aftertaste, and overall liking were not significantly different (p>0.05). Based on the Exponential Comparison Method (MPE) analysis, formulation F2* (65% *tea* : 35% *dried pumpkin*) *was selected as the best formulation because it produced the best balance of sensory characteristics and achieved a high level of panelist acceptance.*

Keywords: *blending technique, pumpkin, sensory evaluation, spices, tea formulation.*

Supervisor : Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.