

**PENGARUH FERMENTASI DAN SUHU PENGERINGAN DAUN  
KAKAO (*Theobroma Cacao L.*) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN  
SENSORIS AIR REBUSAN**

Annisaa Emeralda Satyanegara

13/353421/TP/10806

**INTISARI**

Pada saat budidaya tanaman kakao, dilakukan pemangkasan daun secara berkala. Daun hasil pemangkasan belum dimanfaatkan secara optimal, padahal daun kakao mengandung senyawa bioaktif yang berperan sebagai antioksidan. Daun kakao dapat diolah menjadi minuman teh daun kakao. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh proses fermentasi dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris teh daun kakao.

Dilakukan perbedaan proses pembuatan teh daun kakao dengan fermentasi dan tanpa fermentasi serta suhu pengeringan yaitu 140° C, 160° C, dan 180° C. Parameter yang diamati adalah kadar air, kadar total polifenol, aktivitas antioksidan, warna, pH, dan uji sensoris. Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik teh daun kakao dari berbagai perlakuan memiliki kadar air pada kisaran 2,14-4,41% (wb), kadar total polifenol berkisar antara 3,7165-10,9241 mg/100 g bubuk daun kakao kering, dan aktivitas antioksidan berkisar antara 18,3764-36,8852% RSA. Teh daun kakao yang paling disukai panelis adalah yang dibuat dari teh daun kakao dengan fermentasi dengan suhu pengeringan 140°C. Air rebusan daun teh kakao yang disukai panelis memiliki karakteristik dengan aroma agak bau daun, tidak sepat dan tidak pahit.

**THE EFFECT OF FERMENTATION AND DRYING  
TEMPERATURE ON PHYSICAL, CHEMICAL, AND SENSORY  
PROPERTIES OF CACAO LEAF TEA**

Annisaa Emeralda Satyanegara

13/353421/TP/10806

**ABSTRACT**

In the cultivation of cocoa plant, leaf trimming conducted periodically. During leaves trimming many leaves are wasted, whereas cocoa leaves contain bioactive compounds that can act as antioxidant. Cacao leaves can be processed into cacao leaves tea. The purpose of this study was to investigate the effect of fermentation and drying temperature on physical, chemical, and sensory properties of cacao leaf tea.

In the cacao leaves tea processing, fermentation and without fermentation with drying temperature at 140° C, 160° C, dan 180° C are were conducted. Moisture content, antioxidant activity, total polyphenol, color, pH, and sensory evaluation were investigated. The result showed that cacao leaf tea contains a moisture content between 2,14-4,41% RSA, total polyphenol content between 3,7165-10.9241 mg/100 g kakao leaves d.b. and antioxidant activity between 18,3764-36.8852%. Based on sensory evaluation used 38 panelists, the most preferred cacao leaf tea that obtained with fermentation process and dried in oven dryer at 140°C. The cacao leaf tea has a sensory characteristic e.g green leaves aroma (green note aroma), not too bitter and not too astringent.