

# PERBANDINGAN DAUN KELOR DAN DAUN STEVIA TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU TEH HERBAL

Haura Jihan<sup>1</sup>, Giyatmi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitas Sahid, Jakarta

**ABSTRAK :** Teh herbal adalah sebutan untuk ramuan bunga, daun, biji, akar, atau buah kering yang dijadikan sebagai minuman. Daun kelor dalam pembuatan teh herbal sangat bermanfaat untuk kesehatan karena mengandung sumber antioksidan alami, namun memiliki rasa dan aroma seduhan yang cukup langu. Daun stevia selain sebagai pemanis untuk mengurangi rasa langu, juga mengandung asam folat, vitamin C, vitamin B2, fenolik, dan flavonoid. Berdasarkan banyaknya kandungan nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan, daun kelor dan daun stevia dapat dijadikan minuman teh herbal sehingga perlu dilakukan penelitian mengenai perbandingan daun kelor dan daun stevia untuk mendapatkan mutu teh herbal terbaik. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental. Rancangan acak lengkap (RAL) satu faktor yaitu perbandingan daun kelor dan daun stevia yang terdiri dari 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 masing-masing dilakukan dengan 3 kali ulangan. Mutu teh herbal diuji secara fisik, kimia, dan organoleptik. Berdasarkan hasil penelitian perlakuan perbandingan antara daun kelor dan daun stevia berpengaruh nyata terhadap warna, kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, total fenol, hedonik, dan mutu hedonik. Perlakuan terbaik adalah perbandingan antara daun kelor dan daun stevia yaitu 90:10 dengan hasil uji kecerahan ( $L^*$ ) 18,70, uji kemerahan ( $a^*$ ) 3,30, uji kekuningan ( $b^*$ ) 9,45, kadar air 6,31%, kadar abu 8,48%, aktivitas antioksidan IC50 45,30, total fenol 0,08%, dengan seduhan bewarna coklat muda, aroma yang harum, dan rasa yang agak manis.

**Kata Kunci :** Teh Herbal, Daun Kelor, Daun Stevia

**ABSTRACT :** Herbal tea is a term for a mixture of flowers, leaves, seeds, roots, or dried fruit that is used as a drink. Moringa leaves in making herbal teas are very beneficial for health because they contain natural sources of antioxidants, but have a rather unpleasant taste and aroma. Apart from being a sweetener to reduce unpleasant taste, stevia leaves also contain folic acid, vitamin C, vitamin B2, phenolics, and flavonoids. Based on the many nutritional content that is beneficial to health, Moringa leaves and stevia leaves can be used as herbal tea drinks, so it is necessary to do research on the comparison of Moringa leaves and stevia leaves to get the best quality herbal tea. This study uses an experimental method. Completely randomized design (CRD) with one factor, namely the ratio of moringa leaves and stevia leaves consisting of 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, and 50:50, each with 3 replications. The quality of herbal teas was tested physically, chemically, and organoleptically. Based on the results of the research, the comparison between Moringa leaves and stevia leaves had a significant effect on color, moisture content, ash content, antioxidant activity, total phenol, hedonic, and hedonic quality. The best treatment was the ratio between Moringa leaves and stevia leaves, which was 90:10 with the results of the brightness test ( $L^*$ ) 18.70, redness test ( $a^*$ ) 3.30, yellowness test ( $b^*$ ) 9.45, moisture content 6, 31%, ash content 8.48%, antioxidant activity IC50 45.30, total phenol 0.08%, with a light brown color, fragrant aroma, and slightly sweet taste.

**Keywords :** Herbal Tea, Moringa Leaves, Stevia Leaves

## PENDAHULUAN

Teh herbal merupakan istilah umum yang digunakan untuk minuman yang bukan berasal dari tanaman teh (*Camellia sinensis*). Teh herbal adalah sebutan untuk ramuan bunga, daun, biji, akar, atau buah kering yang dijadikan sebagai minuman (Harun, et al., 2014). Salah satu daun yang dapat dijadikan sebagai teh herbal adalah daun kelor.

Kelor adalah jenis tanaman monokotil dari familia *Moringaceae*. Daun kelor dalam pembuatan teh sangat bermanfaat untuk kesehatan karena mengandung sumber antioksidan alami seperti alkaloid, saponin, tannin, fenol, flavonoid, triterpenoid, steroid, dan glikosida (Britany & Sumarni, 2020). Kelemahan teh daun kelor menurut Wicaksono, et al., (2020), rasa dan aroma seduhan daun kelor cukup langu sehingga kurang menarik untuk dikonsumsi. Oleh karena itu perlu adanya bahan tambahan untuk memperbaiki mutu hedonik teh herbal daun kelor ini. Pemanis selain menambah rasa, juga dapat digunakan untuk menyamarkan rasa langu pada teh herbal daun kelor.

Pemanis alami yang banyak digunakan saat ini adalah daun stevia. Stevia merupakan pemanis alami yang berasal dari tanaman *Stevia rebaudiana* Bertoni yang telah digunakan oleh beberapa negara sebagai pengganti gula (Ahmad, et al., 2019). Daun stevia merupakan bahan pemanis rendah gula total dan kalori. Rasa manis pada daun stevia berasal dari kandungan glikosida yang terdiri dari 2 komponen utama, yaitu steviosida dan rebaudiosida A yang masing-masing mempunyai kemanisan 110-270 dan 140-400 kali dari sukrosa (Hastuti & Rustanti, 2014). Selain itu, stevia juga mengandung asam folat, vitamin C, vitamin B2, fenolik, dan flavonoid yang sangat baik untuk tubuh (Kim, et al., 2011). Stevia memberikan jalan keluar bagi konsumen yang tidak ingin mengonsumsi gula.

Proses pembuatan teh herbal dari daun kelor yakni melalui beberapa tahap yaitu sortasi, pencucian, pelayuan, pengeringan, dan pengecilan ukuran (Wicaksono, et al., 2020). Sortasi dilakukan untuk memisahkan ranting, daun kuning, dan kotoran. Pencucian dilakukan untuk membersihkan bahan dari kotoran yang tercampur pada daun. Pelayuan berfungsi untuk menurunkan kandungan air, sehingga daun menjadi lemas. Pengeringan berfungsi untuk mengurangi kadar air daun sehingga dapat memperpanjang daya simpan. Pengecilan ukuran dilakukan untuk memudahkan mengeluarkan senyawa kimia dalam daun saat penyeduhan teh herbal.

Berdasarkan banyaknya kandungan nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan, daun kelor dapat dijadikan minuman teh herbal dengan penambahan daun stevia sebagai pemanis alami untuk menyamarkan rasa langu pada teh herbal daun kelor. Sehingga perlu dilakukan penelitian mengenai pembuatan teh herbal dengan perbandingan daun kelor dan daun stevia sebagai upaya pengolahan dan inovasi produk yang bermanfaat bagi kesehatan.

Penelitian ini dibatasi pada bagaimana pengaruh perbandingan daun kelor (*Moringa oleifera* L.) dengan daun stevia (*Stevia rebaudiana* B.) terhadap karakteristik mutu teh herbal yang dihasilkan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui apakah terdapat perbedaan karakteristik mutu teh herbal dengan perbandingan daun kelor dan daun stevia yang berbeda. Jika terdapat perbedaan, maka dapat ditentukan pada perbandingan berapa didapatkan mutu teh herbal terbaik.

## **METODE PENELITIAN**

### **Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pangan Universitas Sahid Jakarta untuk pembuatan produk dan uji organoleptik. Pengujian kima yaitu uji aktivitas antioksidan, kadar air, kadar abu, kadar total fenol serta uji fisik yakni uji warna dilakukan di Laboratorium Kimia Universitas Sahid Jakarta. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni 2021 hingga Februari 2022.