

**PENGARUH IMBANGAN SEDUHAN TEH DENGAN EKSTRAK JAHE
TERHADAP KARAKTERISTIK SIRUP TEH JAHE**

Een Sukarminah dan Lita Listanti
Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Unpad
Jatinangor, Bandung 40600

ABSTRAK

Pembuatan sirup teh merupakan salah satu bentuk lain produk teh yang sudah banyak beredar pada saat ini. Pembuatan sirup teh hitam CTC akan menghasilkan cita rasa (flavor) teh yang kurang kuat sehingga perlu ditambahkan cita rasa jahe pada sirup tersebut. Jahe telah banyak digunakan sebagai bahan minuman penghangat badan, untuk menghilangkan flu dan masuk angin sehingga dengan pembuatan sirup teh jahe akan diperoleh produk yang bermanfaat untuk kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh imbangan seduhan teh dan ekstrak jahe yang tepat dalam pembuatan sirup teh jahe. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental menggunakan Rancangan Acak Kelompok yang terdiri dari 5 perlakuan dan diulang sebanyak 5 kali. Perlakuan terdiri dari 5 imbangan seduhan teh (mL) terhadap ekstrak jahe (mL), yaitu: 70:30, 60:40, 50:50, 40:60 dan 30:70. Variabel yang diamati adalah Total Padatan Terlarut, Uji Kesukaan dengan menggunakan metode Hedonik yang meliputi warna dan aroma sirup, warna, aroma dan rasa seduhan sirup. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sirup teh jahe dengan imbangan 30:70 menghasilkan karakteristik warna dan aroma sirup dengan tingkat kesukaan paling tinggi, dan warna seduhan sirup dengan tingkat kesukaan yang rendah.

Kata Kunci: Seduhan Teh, Ekstrak Jahe, Sirup Teh, Sirup Teh Jahe

**THE EFFECT OF TEA STEEPING TO GINGER EXTRACT RATIO ON SOME
CHARACTERISTICS OF GINGER TEA SYRUP**

ABSTRACT

Tea syrup is one of the other kinds of popular tea product found in the market. The syrup from CTC black tea has less strong flavour due to its characteristics, hence it requires to be enriched by other substance to make stronger flavour and taste. Ginger has been widely used as a warm beverage to prevent common cold that could be added to CTC black tea syrup to produce health drink. The objective of the research is to find out the appropriate ratio of tea steeping to ginger extracts in producing ginger tea syrup. Experimental method using Randomized Block Design is executed with five treatments and five replications. The

treatments consisted of five ratios of tea steeping (mL) to ginger extract (mL), i.e.: 70 : 30, 60 : 40, 50 : 50, 40 : 60 and 30 : 70. The variables observed included Total Soluble Solid, Organoleptic Test using Hedonic Method for colour and flavour of the syrup, and colour, flavour, and taste of steeping syrup. The results showed that ginger tea syrup with ratio of 30 to 70 has high preference on characteristics of colour and aroma of the syrup; whilst, the colour of steeping syrup has low preference.

Kata Kunci: Tea Steeping, Ginger Extract, Ginger Tea Syrup.

PENDAHULUAN

Salah satu dari beberapa minuman penyegar yang disukai masyarakat Indonesia adalah air seduhan teh. Menurut Kustamiyati dan Suryatmo (1996), teh *Camellia sinensis* (L.) O Kuntze merupakan hasil pengolahan pucuk (daun muda) tanaman teh yang dipakai sebagai minuman.

Menurut Spillane (1992), beberapa kandungan senyawa kimia teh dapat memberi kesan warna, rasa, dan aroma yang memuaskan peminumnya. Unsur – unsur kimia utama yang terdapat dalam teh yaitu kafein, minyak essensial dan tanin.

Kafein merupakan alkaloid yang terdapat dalam daun teh dan dapat memberikan rasa segar pada minuman teh. Minyak essensial memberi rasa dan bau harum yang merupakan faktor pokok dalam menentukan nilai tiap cangkir teh untuk dijual atau diperdagangkan.

Senyawa tanin merupakan senyawa tidak berwarna dan dalam pengolahan, langsung atau tidak langsung, perubahannya selalu dihubungkan dengan semua sifat seduhan teh, yaitu rasa, warna, dan aromanya.

Terjadinya oksidasi atau fermentasi pada pengolahan teh akan mengakibatkan warna air seduhan teh menjadi merah kecoklatan. Beberapa tahun terakhir konsumen cenderung menghendaki teh dengan warna air seduhan merah serta rasa dan aroma yang cukup kuat. Berdasarkan pernyataan tersebut, dalam penelitian akan digunakan teh hitam.

Menurut Arifin, dkk (1994), pengolahan teh hitam di Indonesia dapat dibagi menjadi 2 sistem yaitu : sistem orthodox (dapat dibagi dua yaitu orthodox murni dan orthodox rotorvane) dan sistem baru CTC (Crushing, Tearing and Curling). Lama fermentasi bubuk basah pada teh hitam sistem orthodox yaitu 105 – 120 menit sedangkan fermentasi bubuk basah pada teh hitam sistem CTC yaitu 80 – 85 menit.

Menurut Spillane (1992), kelebihan waktu proses fermentasi menyebabkan kualitas akhir dari teh berwarna keruh hitam (dull); sedangkan bila waktu fermentasi kurang maka tehnya akan menjadi bening (raw). Teh hitam CTC mengalami fermentasi lebih singkat dibandingkan dengan teh hitam ortodoks,

sehingga akan menghasilkan seduhan yang lebih bening daripada teh hitam ortpdoks. Dengan demikian, dalam penelitian akan digunakan teh hitam CTC.

Menurut Suryatmo, dkk (1987), teh hitam CTC memiliki sifat cepat melarut dengan warna, rasa serta aroma air seduhan kurang kuat dibandingkan dengan teh hitam ortodoks.

Saat ini sudah banyak beredar bermacam-macam produk teh yang disajikan dalam berbagai bentuk teh instan, teh instan dengan rasa jahe seperti ginger tea, serta teh instan dengan aroma jeruk. Seiring dengan perkembangan zaman dan untuk memenuhi keinginan konsumen, perlu dilakukan variasi produk minuman teh.

Salah satu variasi produk teh adalah pembuatan produk baru berupa sirup dari teh hitam CTC. Dalam aplikasinya untuk konsumsi, sirup adalah larutan gula yang sering ditambahkan bahan lain. Bahan yang ditambahkan diantaranya sari buah, asam sitrat, asam laktat dan flavor. Sirup adalah larutan gula pekat (sakarosa, High Fructose Syrup dan atau gula invert lainnya) dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan (SNI, 1994).

Pembuatan sirup dari teh hitam CTC akan menghasilkan citarasa yang kurang kuat karena sifat dari teh hitam CTC tersebut. Dengan demikian diperlukan penambahan flavor pada sirup teh. Salah satu bahan yang dapat ditambahkan untuk meningkatkan citarasa sirup teh adalah ekstrak jahe.

Penambahan ekstrak jahe pada sirup teh ini menguntungkan, karena selain meningkatkan citarasa juga dapat memberikan efek rasa panas pada perut, dapat menghangatkan badan, dapat digunakan mengurangi kembung dan kejang usus karena dapat merangsang gerak peristaltik usus (Koswara, 1995).

Kombinasi seduhan teh dan ekstrak jahe yang tercampur di dalam sirup, akan menghasilkan minuman dengan warna dan rasa yang khas. Dengan demikian untuk menghasilkan sirup teh jahe dengan karakteristik yang disukai, maka perlu dicari imbangan antara seduhan teh dan ekstrak jahe yang tepat. Seduhan teh yang terlalu banyak akan menghasilkan warna sirup menjadi gelap sedangkan ekstrak jahe yang terlalu banyak akan menghasilkan sirup yang pedas.

BAHAN DAN METODE

Bahan baku utama yang digunakan pada percobaan ini adalah teh hitam CTC jenis BP 1 dari PT Perkebunan Nusantara VII Gunung Mas Bogor, rimpang jahe (*Zingiber officinale* ROSCOE) klon jahe putih kecil berumur 10 – 12 bulan, gula pasir.

Metode Penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen (Experimental Method), menggunakan Rancangan Acak Kelompok (Randomized Block Design). Percobaan terdiri dari 5 perlakuan dan diulang 5 kali (ulangan sebagai kelompok). Adapun kelima perlakuan tersebut adalah imbangan seduhan teh dengan ekstrak jahe pada pembuatan sirup teh jahe. Perlakuan tersebut adalah imbangan

Seduhan Teh (mL) terhadap Ekstrak Jahe (mL), sebagai berikut : A (70:30), B (60:40), C (50:50), D (40:60), E (30:70).

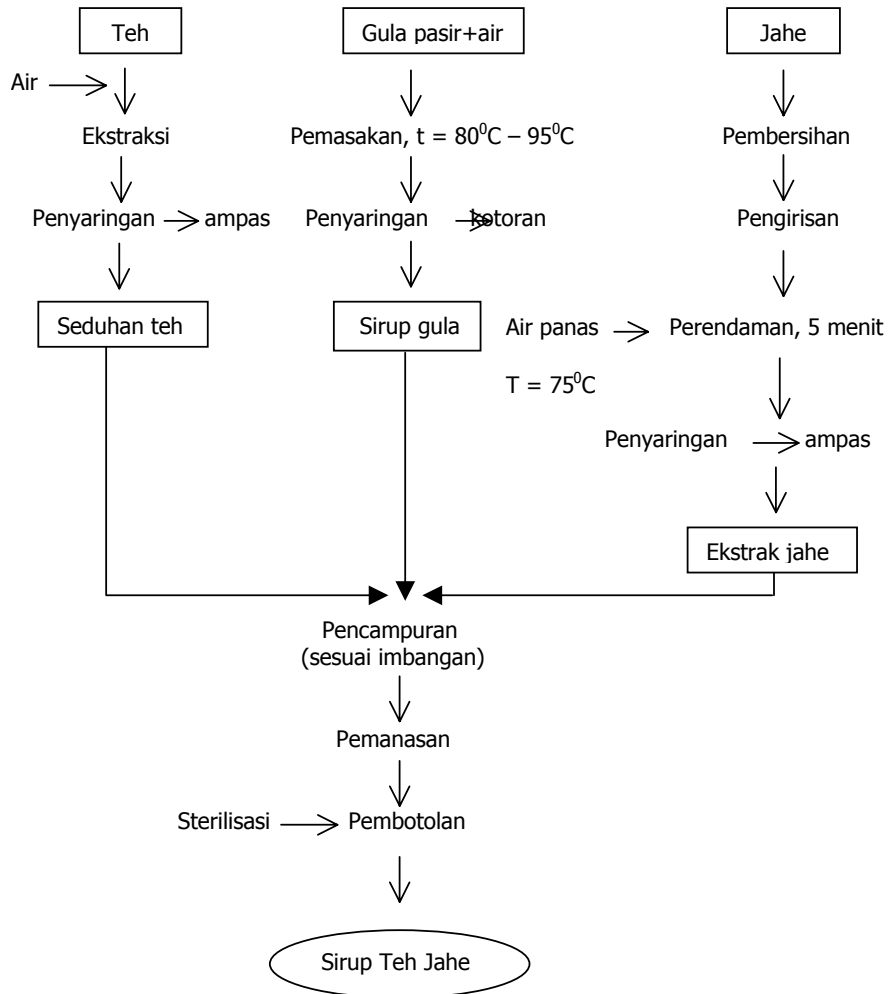
Pengamatan dilakukan terhadap produk akhir terdiri dari: (a) Sifat kimia tanpa pengujian statistik, yaitu : total padatan terlarut, (b) Sifat Organoleptik dengan metode Hedonik dan dilakukan pengujian statistik terhadap warna dan aroma sirup serta warna, aroma, dan rasa seduhan sirup.

PELAKSANAAN PENELITIAN

Pembuatan sirup teh jahe :

1. Pencucian botol dengan menggunakan detergen untuk menghilangkan kotoran yang melekat. Kemudian dibilas hingga bersih dan disterilisasi, keringkan.
2. Membuat seduhan teh yang diperoleh dari mengekstraksi bubuk teh dengan air sebanyak 14 g teh : 86 mL air. Campuran tersebut direbus dengan menggunakan metode penangas air selama 3 menit.
3. Penyaringan dilakukan untuk memisahkan seduhan teh dengan ampas. Penyaringan dilakukan dengan menggunakan kertas saring.
4. Pembuatan ekstrak jahe diperoleh dari perendaman jahe yang telah diris tipis dalam air panas bersuhu 75°C selama 5 menit. Banyaknya jahe yang diekstrak sebesar 40 g jahe : 60 mL air. Penyaringan dilakukan dengan kertas saring untuk memisahkan ekstrak dengan ampas.
5. Pembuatan sirup gula yang diperoleh dari 70 gram gula pasir yang ditambah air 30 mL. Kemudian dilakukan pemasakan untuk melarutkan gula.
6. Pencampuran seduhan teh dan ekstrak jahe yang telah ditentukan imbangannya kemudian penambahan sirup gula dengan perbandingan 1 : 5.
7. Pemanasan campuran dengan waktu 2 – 3 menit agar campuran benar – benar homogen dengan suhu 75°C - 80°C.
8. Campuran yang masih panas tersebut dimasukkan ke dalam botol yang sudah disterilisasi.
9. Pembuatan seduhan sirup dilakukan dengan perbandingan 1 : 6. Satu bagian merupakan bagian sirup dan Enam bagian merupakan bagian air sebagai pelarut

Pengaruh Imbangan Seduhan Teh dengan Ekstrak Jahe terhadap Karakteristik Sirup Teh Jahe (Een Sukarminah dan Lita Listanti)



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Sirup Teh Jahe
(Modifikasi dari Pembuatan Sirup Teh Beraroma Buah (Nursanty, 1998))

HASIL DAN PEMBAHASAN

Total Padatan Terlarut Sirup Teh Jahe

Total padatan terlarut diukur dengan menggunakan refraktometer dengan ukuran N 3 yang dinyatakan dengan ° Brix. Satuan ini menyatakan persentase dari berat gula (sukrosa) pada suhu yang tertera pada alat refraktometer. Hasil rata – rata total padatan terlarut tidak diuji statistik. Rata – rata total padatan terlarut dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rata – rata Total Padatan Terlarut Sirup Teh Jahe

Perlakuan (seduhan teh : ekstrak jahe)	Rata – rata Total Padatan Terlarut (°Brix)
A. (70 : 30)	60,198
B. (60 : 40)	60,596
C. (50 : 50)	62,192
D. (40 : 60)	60,198
E. (30 : 70)	61,196

Uji Kesukaan Terhadap Warna dan Aroma Sirup Teh Jahe

Warna dan aroma merupakan salah satu faktor yang penting dalam menilai suatu produk pangan. Dengan menilai warna dan aroma suatu produk pangan, dapat diketahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk pangan tersebut.

Untuk mengenali adanya benda–benda disekeliling kita, indera penglihat merupakan alat tubuh yang terpenting. Demikian juga untuk menilai benda – benda atau bahan yang dihadapi, maka digunakan penglihatan.

Dalam menilai mutu komoditi, cara yang terutama masih dipakai ialah dengan penglihatan. Meskipun warna paling cepat dan mudah memberi kesan, tetapi paling sulit diberi deskripsi dan sulit cara pengukurannya. Itulah sebabnya penilaian subjektif dengan penglihatan masih sangat menentukan dalam penilaian komoditi.

Aroma atau bau dapat dirasakan melalui indera pembau yang terdapat pada rongga hidung. Pembauan juga disebut pencicipan jarak jauh karena manusia dapat mengenal enaknya makanan yang belum terlihat hanya dengan mencium baunya dari jarak jauh. Indera pembau berfungsi untuk menilai bau–bauan dari suatu produk atau komoditi .

Hasil analisis statistik uji kesukaan terhadap warna dan aroma sirup teh jahe dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Pengaruh Perlakuan Imbangan Seduhan Teh Dengan Ekstrak Jahe Terhadap Uji Kesukaan Warna dan Aroma Sirup Teh Jahe

Perlakuan (seduhan teh : ekstrak jahe)	Warna		Aroma	
	Skor	Hasil Uji	Skor	Hasil Uji
A. (70 : 30)	2,47	A	2,95	a
B. (60 : 40)	2,72	B	2,97	a
C. (50 : 50)	3,31	C	3,23	abc
D. (40 : 60)	3,76	D	3,31	bc
E. (30 : 70)	4,11	E	3,42	c

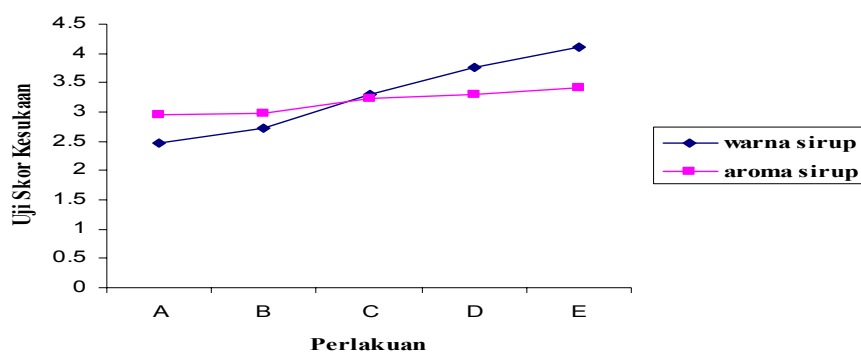
Keterangan : Rata – rata perlakuan yang ditandai dengan huruf kecil yang sama tidak berbeda nyata pada taraf 5 % menurut Uji Jarak Berganda Duncan.

Hasil analisis statistik terhadap warna sirup teh jahe yang dihasilkan menunjukkan bahwa perlakuan imbangan seduhan teh dengan ekstrak jahe A (70:30), B (60:40), C (50:50), D (40:60), dan E (30:70) menunjukkan adanya perbedaan yang nyata.

Adanya pengaruh yang nyata terhadap warna sirup teh jahe dapat disebabkan jumlah thearubigin pada seduhan teh yang semakin kecil dari perlakuan A ke perlakuan E.

Hasil analisis statistik terhadap aroma sirup teh jahe yang dihasilkan menunjukkan bahwa pada perlakuan A, B, dan C tidak berbeda nyata diduga aroma jahe kurang, demikian juga pada perlakuan C, D, dan E tidak berbeda nyata, sedangkan pada perlakuan A, B berbeda nyata dengan perlakuan E.

Adanya pengaruh yang nyata pada perlakuan E disebabkan jumlah minyak atsiri dari ekstrak jahe yang lebih banyak dibandingkan dengan perlakuan A dan B, sehingga aroma atau bau khas jahe sangat menonjol pada perlakuan E. Grafik uji skor kesukaan terhadap warna dan aroma sirup disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Grafik Uji Skor Kesukaan Terhadap Warna dan Aroma Sirup

Dari Gambar 2 terlihat kisaran tingkat kesukaan panelis terhadap warna sirup teh jahe 2,47 – 4,11 yang menunjukkan tingkat kesukaan terhadap warna sirup cenderung meningkat atau semakin suka dari perlakuan A sampai perlakuan E. Demikian halnya, kisaran tingkat kesukaan panelis terhadap aroma sirup teh jahe 2,95 – 3,42 yang menunjukkan tingkat kesukaan terhadap aroma sirup teh jahe cenderung meningkat atau semakin suka dari perlakuan A sampai perlakuan E. Semakin tinggi jumlah ekstrak jahenya, semakin tinggi nilai kesukaan yang diberikan oleh panelis.

Hasil penilaian uji kesukaan memperlihatkan bahwa rata – rata penilaian panelis terhadap warna sirup teh jahe lebih menyukai warna coklat muda. Hal ini disebabkan warna pada perlakuan E (30:70) tidak terlalu pekat atau gelap. Sedangkan warna sirup teh jahe yang tidak disukai yaitu pada perlakuan A (70:30) karena warna sirup coklat pekat. Perlakuan E (30:70) merupakan imbalan dengan ekstrak jahe yang paling tinggi sehingga aroma jahenya kuat. Aroma sirup teh jahe yang paling tidak disukai yaitu pada perlakuan A (70:30) karena imbalan ekstrak jahe sedikit sehingga aroma jahenya kurang kuat.

Faktor utama yang mempengaruhi dari warna sirup teh jahe yaitu seduhan teh. Ekstrak jahe juga mempengaruhi warna sirup teh jahe, namun warna seduhan teh lebih pekat daripada warna ekstrak jahe.

Warna seduhan sirup teh dipengaruhi oleh thearubigin. Semakin banyak seduhan tehnya, kandungan thearubiginnya semakin banyak. Sehingga warna sirup teh jahe yang dihasilkan berwarna coklat pekat. Demikian sebaliknya, semakin sedikit seduhan tehnya, kandungan thearubiginnya semakin sedikit. Dengan demikian warna sirup teh jahe yang dihasilkan berwarna coklat pucat.

Kesukaan panelis terhadap warna sirup teh jahe disebabkan sirup tersebut memiliki warna yang tidak terlalu gelap atau kandungan thearubiginnya sedikit. Jumlah seduhan teh yang terlalu banyak menyebabkan warna sirup tersebut menjadi gelap. Dengan demikian bila jumlah seduhan teh tidak terlalu banyak maka warna sirup tersebut akan disukai para panelis.

Kesukaan panelis terhadap aroma sirup teh jahe disebabkan sirup tersebut memiliki aroma jahe yang khas. Hal ini disebabkan jumlah minyak atsiri yang terdapat dalam sirup teh jahe tersebut. Minyak atsiri merupakan pemberi aroma khas pada jahe. Komponen utama dari minyak atsiri adalah zingiberen dan zingiberol. Zingiberen merupakan senyawa yang memiliki titik didih 34°C pada tekanan 14 mm, dengan berat jenis pada 20°C adalah 0,8684. Indeks biasnya 1,4956 dan putaran optik $-73^{\circ}38'$ pada suhu 20°C. Sementara zingiberol merupakan seskwiterpen alkohol ($C_{15}H_{26}O$) yang menyebabkan aroma khas pada minyak jahe (Paimin dan Murhananto, 1991). Bila jumlah minyak atsiri yang terdapat dalam sirup teh jahe banyak maka bau khas jahe akan lebih menonjol dan disukai para panelis.

Uji Kesukaan Terhadap Warna, Aroma, dan Rasa Seduhan Sirup Teh Jahe

Rasa merupakan faktor yang penting selain warna dan aroma dalam menilai suatu produk pangan. Rasa adalah kombinasi antara cicip dan bau, sehingga dalam menilai rasa kita harus menggunakan sekaligus indera pencicip dan penciuman. Indera pencicip berfungsi untuk menilai cicip dari suatu makanan. Indera pencicip terdapat dalam rongga mulut, terutama pada permukaan lidah dan sebagian langit – langit lunak (*palatum mole*). Peramuan rasa merupakan suatu sugesti kejiwaan terhadap makanan yang menentukan nilai pemuasan orang yang memakannya.

Untuk mengkonsumsi sirup teh jahe, diperlukan penyeduhan terlebih dahulu. Warna, aroma, dan rasa seduhan dari sirup teh jahe akan mempengaruhi selera panelis. Dengan demikian penilaian terhadap warna, aroma, dan rasa seduhan sirup teh jahe diperlukan untuk mengetahui selera panelis.

Hasil analisis statistik uji kesukaan terhadap warna, aroma, dan rasa seduhan sirup teh jahe dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Pengaruh Perlakuan Imbangan Seduhan Teh Dengan Ekstrak Jahe Terhadap Uji Kesukaan Warna, Aroma, dan Rasa Seduhan Sirup Teh Jahe

Perlakuan (seduhan teh : ekstrak jahe)	Warna		Aroma		Rasa	
	Skor	Hasil Uji	Skor	Hasil Uji	Skor	Hasil Uji
A (70 : 30)	3,92	a	2,97	a	3,29	A
B (60 : 40)	3,80	ab	3,06	a	3,39	A
C (50 : 50)	3,35	cb	3,13	a	3,40	A
D (40 : 60)	2,93	cd	3,19	a	3,22	A
E (30 : 70)	2,75	d	3,23	a	3,51	A

Keterangan : Rata – rata perlakuan yang ditandai dengan huruf kecil yang sama tidak berbeda nyata pada taraf 5 % menurut Uji Jarak Berganda Duncan.

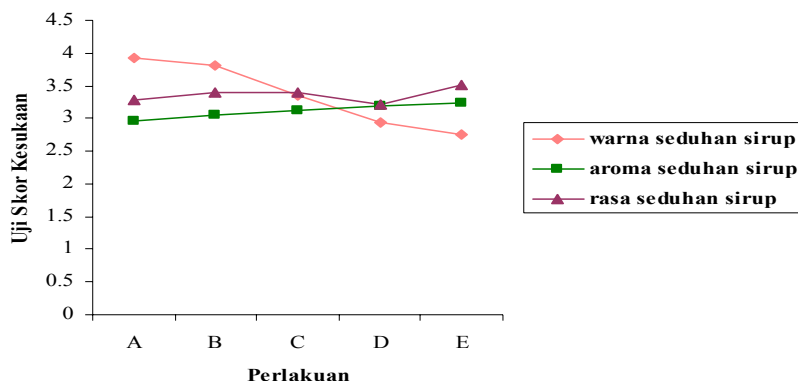
Hasil analisis statistik terhadap warna seduhan sirup teh jahe yang dihasilkan menunjukkan bahwa pada perlakuan A dan B tidak berbeda nyata, perlakuan B dan C tidak berbeda nyata, perlakuan C dan D tidak berbeda nyata, demikian juga pada perlakuan D dan E tidak berbeda nyata. Sedangkan pada perlakuan A berbeda nyata dengan perlakuan E.

Adanya pengaruh yang nyata pada perlakuan A dan E disebabkan imbangan seduhan teh pada perlakuan A lebih banyak dibandingkan dengan perlakuan E. Sehingga warna seduhan sirup pada perlakuan E terlihat pucat bila dibandingkan dengan perlakuan A.

Hasil analisis statistik terhadap aroma seduhan sirup teh jahe yang dihasilkan menunjukkan bahwa semua perlakuan A sampai E imbangan seduhan teh dengan ekstrak jahe tidak menunjukkan perbedaan yang nyata.

Hasil analisis statistik terhadap rasa seduhan sirup teh jahe yang dihasilkan menunjukkan bahwa semua perlakuan A sampai E imbangan seduhan teh dengan ekstrak jahe tidak menunjukkan perbedaan yang nyata.

Grafik uji kesukaan terhadap warna, aroma, dan rasa seduhan sirup teh jahe disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Grafik Uji Skor Kesukaan Terhadap Warna, Aroma, dan Rasa Seduhan Sirup Teh jahe

Dari Gambar 3 terlihat bahwa kisaran tingkat kesukaan panelis terhadap warna seduhan sirup teh jahe 2,75 – 3,93 yang menunjukkan tingkat kesukaan terhadap warna seduhan sirup teh cenderung menurun atau semakin tidak suka dari perlakuan A ke perlakuan E. Semakin tinggi jumlah seduhan tehnya, semakin tinggi nilai kesukaan yang diberikan oleh panelis. Warna seduhan sirup teh jahe yang disukai pada perlakuan A (70:30) karena imbangan seduhan teh yang banyak. Sedangkan warna seduhan sirup teh jahe yang tidak disukai pada perlakuan E (30:70) karena imbangan seduhan teh yang sedikit.

Kesukaan panelis terhadap warna seduhan sirup teh jahe pada perlakuan A (70:30) disebabkan jumlah seduhan teh yang banyak pada sirup teh jahe. Sehingga pada saat diseduh, warna seduhan sirup tidak pucat. Jumlah seduhan teh yang banyak dalam sirup teh jahe, akan menghasilkan seduhan sirup yang tidak pucat dan lebih disukai oleh panelis.

Untuk aroma dan rasa seduhan sirup teh jahe pada gambar 4 terlihat bahwa kisaran tingkat kesukaan panelis terhadap aroma seduhan sirup teh jahe 2,97 – 3,23 yang menunjukkan tingkat kesukaan terhadap warna seduhan sirup teh jahe cenderung meningkat atau semakin suka dari perlakuan A ke perlakuan E. Demikian halnya, kisaran tingkat kesukaan panelis terhadap rasa seduhan sirup teh jahe 3,22 – 3,51 yang menunjukkan tingkat kesukaan terhadap rasa seduhan sirup teh jahe cenderung meningkat atau semakin suka dari perlakuan A ke perlakuan E. Semakin tinggi jumlah ekstrak jahenya, semakin tinggi nilai kesukaan yang diberikan oleh panelis.

Aroma dan rasa seduhan sirup teh jahe yang disukai pada perlakuan E (30:70) karena imbangan ekstrak jahe yang banyak sehingga aroma dan rasa jahe kuat. Sedangkan aroma dan rasa seduhan sirup teh jahe yang paling disukai pada perlakuan A (70:30) karena imbangan ekstrak jahe yang sedikit sehingga aroma jahe kurang kuat.

Kesukaan panelis terhadap aroma dan rasa seduhan sirup teh jahe pada perlakuan E (30:70) disebabkan jumlah ekstrak jahe banyak pada sirup teh jahe. Sehingga pada saat diseduh, aroma dan rasa jahe pada seduhan sirup masih ada. Sehingga untuk aroma dan rasa seduhan sirup teh jahe panelis lebih menyukai jumlah ekstrak jahe yang banyak.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Perlakuan imbangan antara seduhan teh dengan ekstrak jahe memberikan pengaruh nyata terhadap warna sirup, aroma sirup, warna seduhan sirup dan tidak memberikan pengaruh nyata terhadap aroma seduhan sirup serta rasa seduhan sirup.
2. Perlakuan E, yaitu imbangan seduhan teh dengan ekstrak jahe 30 : 70 memberikan hasil yang paling baik ditinjau dari warna dan, aroma sirup, serta aroma dan rasa seduhan sirup .

Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pemakaian jenis gula lain seperti sirup fruktosa, sirup glukosa terhadap pembuatan sirup teh jahe.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, S.M., K. Bambang, A. Dharmadi, J. Santoso, S. Adimulyo, F.A. Suryatmo, A.D. Affandi, F.A.S. Sumantri, E.A.L. Heksana, D. Jumedi, A. Purnomo, Sudomo, Sulistryo, T. Suhartika, Tepani dan B. Samudi. 1994. Petunjuk Teknis Pengolahan Teh. Pusat Penelitian Teh dan Kina Gambung, Bandung.
- Koswara, S. 1995. Jahe dan Hasil Olahannya. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Kustamiyati, Bambang dan Suryatmo, F.A. 1996. Uji Inderawi Teh. Warta Teh dan Kina 7 (3).
- Paimin, P.B. dan Murhananto. 1991. Budidaya; Pengolahan dan Perdagangan Jahe. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Spillane, James. 1992. Komoditi Teh "Peranannya Dalam Perekonomian Indonesia. Penerbit Kanisius Yogyakarta.

Suryatmo, F.A., Kustamiyati Bambang, dan Syam Sumantri, F.A. 1987. Kadar sari, tingkat oksidasi, dan sifat inderawi beberapa jenis teh hitam hasil pengolahan mesin CTC. Warta BPTK 13 (1).

Standar Nasional Indonesia. 1994. SNI 01-3544-1994. Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian. Jakarta.