

ABSTRAK

Daun jamblang (*Syzygium cumini* (L.) Skeels) merupakan salah satu tanaman obat yang berkhasiat sebagai antidiabetes. Penelitian ini secara umum untuk mengembangkan formulasi teh dari daun jamblang dengan penambahan daun stevia sebagai alternatif minuman fungsional bagi penderita diabetes. Tujuan penelitian ini untuk membuat teh herbal daun jamblang dan mengetahui standar mutunya. Analisis teh herbal daun jamblang memakai Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan suhu pengeringan 50°C; 90°C; 110°C dan waktu pengeringan 110 menit; 130 menit; 150 menit. Hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis keragaman *One Way ANOVA (Analysis of Variance)* dengan taraf kepercayaan 95% kemudian di uji lanjutan *Duncan's Multiple Range Test (DMRT)*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu dan waktu pengeringan dalam pembuatan teh herbal daun jamblang memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu total, angka lempeng total, uji hedonik warna, aroma, dan rasa. Namun, tidak memberikan pengaruh nyata terhadap total fenol, kadar abu larut dalam air dan kadar abu tidak larut asam. Teh herbal daun jamblang dengan penambahan stevia yang terpilih oleh panelis adalah perlakuan S3T2 (suhu pengeringan 110°C dengan waktu pengeringan 130 menit) berdasarkan dari parameter warna, aroma, dan rasa.

Kata Kunci : teh herbal, *syzygium cumini*, waktu dan suhu pengeringan

ABSTRACT

*Jamblang leaves (*Syzygium cumini* (L.) Skeels) are one of the medicinal plants that have anti-diabetic properties. This research is generally to develop a tea formulation from jamblang leaves with the addition of stevia leaves as an alternative functional drink for diabetics. The purpose of this study was to make jamblang leaf herbal tea and to find out its quality standards. Analysis of jamblang leaf herbal tea using a factorial Completely Randomized Design (CRD) with a drying temperature of 50°C; 90°C; 110°C and 110 minutes drying time; 130 minutes; 150 minutes. Observations were analyzed using analysis of variance One Way ANOVA (Analysis of Variance) with 95% confidence then tested Duncan's Multiple Range Test (DMRT). The results showed that the temperature and drying time in the manufacture of jamblang leaf herbal tea had a significant effect on water content, total ash content, total plate number, hedonic test for color, aroma and taste. However, it did not have a significant effect on the phenolic total, water-soluble ash content and acid-insoluble ash content. Jamblang leaf herbal tea with the addition of stevia selected by the panelists was the S3T2 treatment (drying temperature 110°C and drying time 130 minutes) based on parameters color, aroma and taste.*

Keywords: *herbal tea, syzygium cumini, time and drying temperature*