

ABSTRAK

ABIDAH HANA KAMILAH. 2023. Analisis Kadar Zat Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Mutu Organoleptik Teh Celup Biji Ketumbar dan Jahe Putih sebagai Minuman Fungsional Penderita Hipertensi. SKRIPSI. Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing: Ir. Astutik Pudjirahaju, M.Si dan Maryam Razak, STP., M.Si

Prevalensi tekanan darah tinggi di Indonesia meningkat hingga tahun 2018 sebanyak 34,1%. Tekanan darah yang tinggi dapat disebabkan oleh diet yang kurang sehat seperti konsumsi natrium berlebih sehingga diperlukan konsumsi kalium dan antioksidan yang dapat menurunkan tekanan darah. Tujuan penelitian menganalisis mutu gizi (kadar air, kadar abu, kadar kalium, dan aktivitas antioksidan) dan mutu organoleptik (warna, aroma, dan rasa) pada teh celup biji ketumbar dan jahe putih sebagai minuman fungsional bagi penderita hipertensi. Metode penelitian menggunakan eksperimental dengan jenis penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 3 taraf perlakuan. Pembuatan teh celup menggunakan biji ketumbar dan jahe putih yang dikeringkan dengan pengeringan oven. Proporsi biji ketumbar dan jahe putih: P₁ (55:45), P₂ (50:50), dan P₃ (45:55). Hasil penelitian kadar air dan kadar abu formulasi teh celup biji ketumbar dan jahe putih telah memenuhi standar Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang (2010) untuk teh celup. Berdasarkan *calculated value* untuk kadar kalium tertinggi berada pada perlakuan P₁ (55:45) sebanyak 1151,47 mg. Nilai IC₅₀ pada formulasi teh celup biji ketumbar dan jahe putih menunjukkan sifat antioksidan yang sangat kuat. Hasil mutu organoleptik warna, aroma, dan rasa menunjukkan bahwa P₂ (50:50) dengan tingkat kesukaan panelis tertinggi. Kesimpulan penelitian formulasi terbaik teh celup biji ketumbar dan jahe putih sebagai minuman fungsional bagi penderita hipertensi yaitu P₂ (50:50).

Kata Kunci: teh celup; biji ketumbar; jahe putih; hipertensi