

**PENGARUH SUHU DAN LAMA WAKTU PENGERINGAN
TERHADAP KUALITAS MINUMAN HERBAL
DAUN KAKAO (*Tehobroma cacao* L.)**

Oleh

Risdayanti

RINGKASAN

Salah satu upaya untuk meningkatkan produktivitas tanaman kakao melalui pengendalian hama dan penyakit salah satunya dengan cara pemangkasan. Limbah daun dari hasil pemangkasan dapat dimanfaatkan jika dilihat dari kandungannya daun kakao dapat diolah menjadi produk pangan, seperti teh herbal. Penelitian ini bertujuan mendapatkan suhu pengeringan terbaik terhadap kualitas minuman herbal daun kakao, mendapatkan lama waktu pengeringan terbaik terhadap kualitas minuman herbal daun kakao, dan mendapatkan interaksi antara suhu dan lama waktu pengeringan terbaik terhadap kualitas minuman herbal teh daun kakao. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) Faktorial. Faktor pertama perlakuan suhu (T) dengan 3 taraf yaitu T1 (70°C), T2 (80°C), T3 (90°C) dan faktor kedua lama waktu (W) pengeringan dengan 3 taraf yaitu W1 (100 menit), W2 (150 menit) dan W3 (200 menit). Analisis data dilakukan dengan analisis ragam anova pada taraf 5% dan jika berpengaruh nyata maka akan dilakukan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT). Hasil penelitian menunjukkan suhu terbaik 70°C memberikan kualitas minuman herbal daun kakao pada organoleptik aroma, lama waktu terbaik 100 menit memberikan kualitas minuman herbal daun kakao pada organoleptik warna dan tidak terdapat interaksi antara suhu dan lama waktu pengeringan terhadap kualitas minuman herbal daun kakao.

Kata kunci :Lama Pengeringan, Suhu Pengeringan, Teh Herbal