

**PENGARUH SUHU DAN LAMA WAKTU PENGERINGAN  
TERHADAP KUALITAS MINUMAN HERBAL  
KULIT BUAH PALA  
(*Myristica fragrans* Houtt)**

**(Skripsi)**

**Oleh:**

**Siti Hasanah  
20722063**



**POLITEKNIK NEGERI LAMPUNG  
BANDAR LAMPUNG  
2024**

**PENGARUH SUHU DAN LAMA WAKTU PENGERINGAN  
TERHADAP KUALITAS MINUMAN HERBAL  
KULIT BUAH PALA  
(*Myristica fragrans* Houtt)  
(Skripsi)**

**Oleh :**

**Siti Hasanah  
20722063**



**POLITEKNIK NEGERI LAMPUNG  
BANDAR LAMPUNG  
2024**

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian                      “Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Pengeringan  
Terhadap Kualitas Minuman Herbal Kulit Buah  
Pala (*Myristica fragrans* Houtt)”

Nama Mahasiswa                    : Siti Hasanah

No. Pokok Mahasiswa              : 20722063

Program Studi                        : Produksi dan Manajemen Industri Perkebunan

Jurusan                                : Budidaya Tanaman Perkebunan

Menyetujui,  
Komisi Pembimbing

Dosen Pembimbing I,

Dosen Pembimbing II,

Dr. Widia Rini Hartari, S.T.P,M.Si  
NIP 199408302019032021

Febrina Delvitasari, S.T.P,M.Si  
NIP 198702272014042003

Ketua Program Studi  
Produksi dan Manajemen Industri Perkebunan

Dr.Widia Rini Hartari, S.T.P,M.Si  
NIP 199408302019032021

# **PENGARUH SUHU DAN LAMA WAKTU PENGERINGAN TERHADAP KUALITAS MINUMAN HERBAL KULIT BUAH PALA (*Myristica fragrans* Houtt)**

Oleh:

**SITI HASANAH**

## **RINGKASAN**

Pemanfaatan kulit buah pala yang masi langka dan jarang dikembangkan perlu adanya pengolahan lebih lanjut seperti pembuatan produk minuman herbal yaitu teh. Pemanfaatan kulit buah pala selain bisa dijadikan produk minuman teh, juga memberikan manfaat pada kesehatan tubuh karena adanya senyawa yang bermanfaat pada kulit buah pala. Metode dan perlakuan yang dilakukan pada kulit buah pala tentunya akan memberikan pengaruh terhadap karakteristik pembuatan minuman herbal yang dihasilkan. Pembuatan minuman herbal dari kulit buah pala dapat dilakukan dengan cara pengeringan. Pengeringan menggunakan oven mempunyai keunggulan yaitu suhu mudah diatur. Tujuan dari penelitian ini yaitu mendapatkan suhu dan waktu pengeringan terbaik terhadap minuman herbal kulit buah pala. Penelitian ini dirancang menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) faktorial. Suhu yang digunakan yaitu 85°C, 50°C dan 65°C dengan lama waktu pengeringan 3 jam, 4 jam dan 5 jam. Analisis data dilakukan dengan ragam sidik ragam annova (uji F) dengan taraf 5 % dan jika hasilnya berbeda nyata maka dilanjutkan Uji Beda Nyata Terkecil (BNT). Hasil analisis menunjukan waktu pengeringan sangat berbeda nyata pada uji organoleptik warna dengan hasil uji BNT 5% yaitu 0,50%. Hasil analisis menunjukan suhu pengovenan berbeda nyata pada uji organoleptik aroma dengan hasil uji BNT 5% yaitu 0,30% dan menghasilkan kadar air, kadar abu dan kadar serat yang sesuai standar mutu teh kering dalam kemasan SNI-3836-2013.

Kata Kunci: Suhu, Waktu, Minuman herbal, Pala