



PENGEMBANGAN PRODUK TEH ZAMORA SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL BAGI PENDERITA HIPERTENSI

ANISAH FADHILAH



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengembangan Produk Teh Zamora sebagai Minuman Fungsional bagi Penderita Hipertensi” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2024

Anisah Fadhilah
J0306201161

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



ABSTRAK

ANISAH FADHILAH. Pengembangan Produk Teh Zamora Sebagai Minuman Fungsional Bagi Penderita Hipertensi. Dibimbing oleh ANI NURAENI.

Teh Zamora merupakan teh herbal yang dikembangkan berdasarkan bahan dasar utama rambut jagung (*Zea mays L.*), daun kelor (*Moringa oleifera*) dan kulit lemon (*Citrus limon*). Penggunaan ketiga bahan tersebut bertujuan untuk memanfaatkan limbah pangan fungsional dan bahan obat tradisional dalam bentuk teh herbal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis formulasi terbaik dari beberapa perlakuan, mengevaluasi daya terima produk, kandungan gizi, dan biaya produksi pembuatan produk. Formulasi terbaik produk teh zamora adalah teh dengan perbandingan daun kelor 20%, rambut jagung 40%, dan kulit lemon 40%. Dilihat dari sisi kandungan gizinya, teh Zamora dapat diklaim sebagai teh herbal rendah lemak, sumber serat, magnesium dan zat besi, kaya akan kalsium, vitamin A serta vitamin C. Harga yang dapat ditaksir dari produk teh Zamora adalah Rp. 9,000 / 12 pcs @2 g.

Kata Kunci : teh herbal, rambut jagung, daun kelor, kulit lemon

ABSTRACT

ANISAH FADHILAH. *Product Development of Zamora Tea As A Functional Drink For Hypertension Patients. Supervised by ANI NURAENI.*

*Zamora tea is a herbal tea developed based on the main ingredients of corn silk (*Zea mays L.*), moringa leaves (*Moringa oleifera*) and lemon peel (*Citrus limon*). The aim of using these three ingredients is to utilize functional food waste and traditional medicinal ingredients in the form of herbal tea. This research aims to analyze the best formulation from several treatments, evaluate product acceptability, nutritional content, and production costs for making the product. The best formulation of Zamora tea is the tea with ratio 20% of moringa leaves, 40% corn silk, and 40% lemon peel. Seeing from its nutritional content, Zamora tea can be claimed as a low-fat herbal tea, a source of fiber, magnesium and iron, rich in calcium, vitamin A and vitamin C. The estimated price of Zamora tea is Rp. 9,000 / 12 pcs @2 g.*

Keywords : *herbal tea, corn silk, moringa leaves, lemon peel*



Judul Proyek Akhir : Pengembangan Produk Teh Zamora sebagai Minuman
Fungsional bagi Penderita Hipertensi
Nama : Anisah Fadhilah
NIM : J0306201161

@Hak cipta milik IPB University

Pembimbing:
Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd

Disetujui oleh

Ketua Program Studi:
Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si
NPI. 201811198808132007

Diketahui oleh

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003

Tanggal Ujian:
09 Juni 2024

Tanggal Lulus:



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Januari sampai bulan Maret 2024 ini ialah pengembangan produk berupa teh herbal dengan judul "Pengembangan Produk Teh Zamora sebagai Minuman Fungsional bagi Penderita Hipertensi".

Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen pembimbing, Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd yang telah membimbing dan memberi masukan kepada penulis dari awal hingga akhir penulisan karya ilmiah ini dan dosen penguji, Faranita Ratih L, S.H, M.H yang telah memberi saran serta masukan untuk membuat karya ilmiah ini lebih baik lagi. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada ayah, ibu, seluruh keluarga serta teman-teman yang telah memberikan banyak saran, dukungan, doa, motivasi dan bantuan untuk terus melangkah dan memberikan yang terbaik kepada penulis dan karya ilmiah penulis.

Besar harapan penulis bahwa karya ilmiah ini dapat bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan, bagi kemajuan ilmu pengetahuan serta dapat meningkatkan kesadaran pembaca akan kekayaan flora di Indonesia.

Bogor, Juni 2024

Anisah Fadhilah



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
II METODE	4
2.1 Desain, Lokasi dan Waktu Penelitian	4
2.2 Jenis dan Cara Penarikan Contoh	4
2.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	5
2.4 Pengolahan dan Analisis Data	6
2.5 Alat dan Bahan	7
2.6 Definisi Operasional	9
III HASIL DAN PEMBAHASAN	10
3.1 Gambaran Umum Produk Teh Zamora	10
3.2 Proses Pembuatan Produk Teh Zamora	13
3.3 Daya Terima Teh Herbal	14
3.4 Karakteristik Organoleptik Teh Zamora	18
3.5 Penentuan Formulasi Teh Zamora Terpilih	23
3.6 Kandungan Gizi Teh Zamora Formulasi Terpilih	24
3.7 Analisis Uji Laboratorium Sampel Teh Terpilih	25
3.8 Biaya Produksi Teh Zamora	26
IV SIMPULAN DAN SARAN	27
4.1 Simpulan	27
4.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	32
RIWAYAT HIDUP	41



DAFTAR TABEL

1	Jenis dan cara pengumpulan data	5
2	Alat pengolahan produk teh zamora	7
3	Bahan pembuatan produk	7
4	Formulasi teh zamora	8
5	Definisi operasional	9
6	Seduhan pertama, kedua dan ketiga teh zamora	12
7	Literatur daya terima teh herbal	15
8	Sumber teh herbal	17
9	Manfaat rambut jagung, daun kelor dan kulit lemon	18
10	Hasil uji organoleptik teh zamora	19
11	Pembobotan hasil organoleptik teh	23
12	Kandungan gizi teh formulasi terpilih per 100 gram	24
13	Klaim gizi teh zamora formulasi terpilih	25
14	Hasil uji laboratorium teh zamora	25
15	Biaya produksi teh zamora	26

DAFTAR GAMBAR

1	<i>Road map</i> penelitian pengembangan produk teh zamora	4
2	Alur pembuatan produk teh zamora	8
3	Serbuk daun kelor	10
4	Serbuk rambut jagung	11
5	Serbuk kulit lemon	11
6	Perlakuan teh	12
7	Persentase daya terima teh herbal	16
8	Grafik hasil uji organoleptik segi warna	19
9	Grafik hasil uji organoleptik segi aroma	20
10	Grafik hasil uji organoleptik segi rasa	21
11	Grafik hasil uji organoleptik segi penampilan	22



DAFTAR LAMPIRAN

1	Form wawancara terstruktur produk teh zamora	33
2	Form kuisioner uji organoleptik produk teh zamora	34
3	Dokumentasi proses pengolahan teh zamora	35
4	Hasil uji normalitas	35
5	Hasil uji kruskal-wallis	36
6	Hasil uji mann-whitney segi rasa sampel 321 dan 489	36
7	Hasil uji mann-whitney segi rasa sampel 321 dan 567	37
8	Hasil uji mann-whitney segi rasa sampel 489 dan 567	37
9	Hasil uji laboratorium kadar air teh zamora	38
10	Hasil uji laboratorium kalium teh zamora	39
11	Biaya bahan baku	39
12	Biaya penyusutan alat (depresiasi)	40
13	Biaya <i>overhead</i>	40

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.