

ABSTRAK

WIDIANINGSIH, Y., 2016, PENGARUH WAKTU PENYEDUHAN TERHADAP KADAR TANIN DALAM PRODUK TEH HIJAU DAN TEH OOLONG YANG BEREDAR DI KOTA SURAKARTA SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS, TUGAS AKHIR, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Teh merupakan minuman paling banyak dikonsumsi di dunia dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Teh juga mengandung tanin. Tanin adalah polifenol tanaman yang berfungsi mengikat dan mengendapkan protein. Tanin dalam minuman teh termasuk tanin yang terhidrolisis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui produk teh hijau dan teh oolong yang diteliti mengandung senyawa tanin dan mengetahui pengaruh waktu penyeduhan terhadap kadar tanin dalam produk teh hijau dan teh oolong yang beredar di kota Surakarta.

Metode penelitian ini menggunakan Spektrofotometri UV-Vis, dengan proses ekstraksi menggunakan kloroform. Ekstraksi bertujuan untuk menarik suatu zat tanin yang ingin diteliti, sehingga terpisah dari bahan yang tidak dapat larut dengan pelarut cair. Sampel teh hijau dan teh oolong yang sudah diseduh mendidih dilakukan perlakuan penyeduhan 5 menit, 10 menit dan 15 menit.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa waktu penyeduhan dapat mempengaruhi kadar tanin. Kadar tanin tertinggi dari semua sampel yang diteliti terdapat pada perlakuan penyeduhan 15 menit yaitu produk teh hijau A kadar sebesar 15,70 g/kg, produk B sebesar 16,39 g/kg, produk teh oolong C sebesar 14,09 g/kg dan produk D yaitu 14,38 g/kg.

Kata kunci: Teh hijau dan teh oolong, tanin, waktu penyeduhan, spektrofotometri uv-vis