

**KUALITAS TEH DAUN GAHARU (*Aquilaria malaccensis*)
DARI GUNUNG LANGKARAS KABUPATEN TANAH LAUT**
*Quality of Agarwood Leaf Tea (*Aquilaria malaccensis*) from Mount Langkaras,
Tanah Laut Regency*

Sofia Nihayah, Trisnu Satriadi, dan Noor Mirad Sari
Program Studi Kehutanan
Fakultas Kehutanan, Universitas Lambung Mangkurat

ABSTRACT. *Gaharu is a perennial plant with considerable economic value. One of its uses is as a raw material for producing herbal tea. Gaharu tea is made from the processed young shoots of gaharu leaves. This research aims to (1) analyze the quality of the tea produced based on the parameters of measuring water content, testing total ash content and organoleptic tests, (2) analyze the level of respondent preference for the color, taste, and aroma of agarwood leaf tea. The research was carried out using a Completely Randomized Design (CRD) consisting of 3 treatments, namely on leaves located at the shoot, middle and base of the shoots with 3 replications. The results showed A1 (top leaves): water content 8.69%, total ash content 5.63%, slightly red in color, tasteless and odorless. A2 (middle leaf): water content 6.00%, total ash content 4.56%, red color, typical agarwood taste and no aroma. A3 (leaf base): water content 7.15%, total ash content 3.66%, very red in color, typical agarwood taste and no aroma. The result of the respondents preference level test showed that the middle part of the agarwood leaf was the one most preferred by respondents in terms of color, taste, and aroma.*

Keywords: *Tea; Gaharu Leaves; Aquilaria malaccensis*

ABSTRAK. Gaharu merupakan tanaman tahunan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Salah satu pemanfaatan tanaman ini adalah sebagai bahan baku pembuatan teh herbal. Teh gaharu sendiri dibuat dari olahan pucuk daun gaharu yang diproses menjadi minuman. Penelitian ini bertujuan untuk (1) menganalisis kualitas teh yang dihasilkan berdasarkan parameter pengujian kadar air, pengujian kadar abu total dan uji organoleptik, (2) menganalisis tingkat kesukaan responden terhadap warna, rasa, dan aroma teh daun gaharu. Penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 3 perlakuan yaitu pada daun yang terletak di bagian pucuk, tengah, dan pangkal ranting dengan ulangan 3 kali. Hasil penelitian menunjukkan A1 (daun bagian pucuk) : kadar air 8,69%, kadar abu total 5,63%, berwarna agak merah, tidak berasa dan tidak beraroma. A2 (daun bagian tengah) : kadar air 6,00%, kadar abu total 4,56%, berwarna merah, berasa khas gaharu dan tidak beraroma. A3 (daun bagian pangkal) : kadar air 7,15%, kadar abu total 3,66%, berwarna sangat merah, berasa khas gaharu dan tidak beraroma. Hasil pengujian tingkat kesukaan responden di ketahui bahwa teh daun gaharu daun bagian tengah adalah yang paling disukai oleh responden baik dari segi warna, rasa, dan aroma.

Kata kunci: Teh; Daun Gaharu; *Aquilaria malaccensis*

Penulis untuk korespondensi, surel: trisnu.satriadi@ulm.ac.id

PENDAHULUAN

Hutan Indonesia dikenal memiliki keanekaragaman hayati yang tinggi, termasuk berbagai jenis pohon bernilai ekonomi, seperti eboni, ramin, gaharu, dan ulin—yang merupakan komoditas ekspor utama dari sektor kehutanan. Di antara hasil hutan tersebut, gaharu (*Aquilaria malaccensis*) termasuk yang paling berharga, baik sebagai produk kayu maupun non-kayu. Tanaman ini adalah salah satu dari sekitar 27 spesies penghasil gaharu yang tumbuh di Indonesia.

Upaya pengembangan berbagai varietas gaharu telah banyak dilakukan, khususnya di wilayah Sumatera dan Kalimantan (Triadiati et al., 2021).

Sejak tahun 2018, budidaya gaharu telah dilakukan di kawasan Gunung Langkaras, Desa Tebing Siring, Kabupaten Tanah Laut, Kalimantan Selatan. Lokasi ini merupakan hutan kemasyarakatan (HKm) yang dikelola oleh kelompok tani HKm Ingin Maju. Namun, hingga saat ini, tanaman gaharu yang dibudidayakan di Langkaras belum menghasilkan gubal gaharu seperti yang

diharapkan. Oleh karena itu, diperlukan alternatif sumber pendapatan bagi petani, salah satunya melalui pemanfaatan daun gaharu sebagai bahan baku teh herbal (Wangiyana et al., 2019).

Kebiasaan masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi teh membuka peluang untuk pengembangan teh herbal dari berbagai tanaman, termasuk gaharu. Teh herbal gaharu diolah dari daun yang bersifat organik, mirip dengan proses pengolahan teh konvensional (Yadav et al., 2020). Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas teh daun gaharu yang dibudidayakan di Gunung Langkaras. Parameter yang diteliti meliputi kadar air, kadar abu total, serta pengujian organoleptik terhadap warna, rasa, dan aroma. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi yang bermanfaat mengenai mutu teh daun gaharu sebagai produk minuman herbal.

METODE PENELITIAN

Pengambilan sampel dilakukan di Gunung Langkaras Desa Tebing Siring Kabupaten Tanah Laut, Kalimantan Selatan. Penelitian dilaksanakan di Pusat Unggulan Iptek Perguruan Tinggi Inovasi, Teknologi, Komersialisasi, Manajemen: Hutan dan Lahan Basah, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru. Pengujian nilai kadar abu total di Balai Riset dan Standardisasi (Baristand) Banjarbaru. Penelitian berlangsung selama kurang lebih lima bulan mulai Agustus sampai Desember 2023 meliputi tahapan persiapan, pengolahan, pengujian, analisis data serta penyusunan laporan.

Bahan yang digunakan adalah daun gaharu, kemasan osmofilter, kemasan

metalize dan tali teh celup. Alat yang digunakan meliputi timbangan digital, oven, ayakan 10 mesh, dan 16 mesh, mesin sealer, mesin *miller / powder grinder*, dan *muffle furnace*.

Proses pengolahan teh daun gaharu dimulai dari pemetikan daun gaharu yang dilakukan dengan 3 perlakuan, yakni pada daun yang terletak di bagian pucuk, tengah, dan pangkal ranting dengan mengambil 3 helai perbagian letak daun pada ranting, pengeringan, penghalusan, pengemasan. Sampel teh daun gaharu yang sudah jadi siap dilakukan pengujian yakni, pengujian kadar air, pengujian kadar abu total, dan uji organoleptik.

Analisis data yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 3 perlakuan pada ranting yaitu pada daun yang terletak di bagian pucuk, tengah, dan pangkal dengan ulangan 3 kali dengan parameter uji yang dilakukan berdasarkan SNI 3753:2014 yaitu uji kadar air, uji kadar abu total, uji organoleptik (warna, aroma, rasa), dan tingkat kesukaan responden terhadap 30 panelis (Mangiwa S et al., 2023). Data yang sudah didapat sebelumnya dilakukan uji analisis ragam (ANOVA) dengan taraf kepercayaan 5% dan 1% apabila hasilnya berpengaruh sangat nyata dan berpengaruh nyata maka dilakukan uji beda lanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Kualitas Teh Daun Gaharu

1. Kadar Air

Hasil pengujian kadar air dalam teh daun gaharu dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Uji Kadar Air Teh Daun Gaharu

Ulangan	Perlakuan			Total	Rata-rata
	A1	A2	A3		
1	8,69	6,38	5,26		
2	8,69	5,26	8,69		
3	8,69	6,38	7,52		
Total	26,07	18,02	21,47	65,56	
Rata-rata	8,69	6,00	7,15		7,28

Keterangan :

A1 = Daun Bagian Pucuk

A2 = Daun Bagian Tengah

A3 = Daun Bagian Pangkal

Hasil pengujian kadar air teh daun gaharu A1 memiliki rata-rata yang lebih tinggi dibanding dengan A2 dan A3, dan rata-rata A3 lebih tinggi dibanding dengan A2. Hasil uji normalitas kadar air menunjukkan bahwa data menyebar normal, nilai L Hit 0,221 lebih rendah dari nilai L Tabel 0,271. Hasil perhitungan uji

homogenitas menurut ragam *Barlett* menunjukkan bahwa data uji kadar air homogen. Nilai X^2 hitung 0,3638 lebih rendah dari nilai X^2 Tabel 5% 5,991. Hasil analisis keragaman data kadar air dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Analisis Keragaman Kadar Air Teh Daun Gaharu

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F. Hitung	F. Tabel	
					5%	1%
Perlakuan	2	10,8739	5,43694	4,71634 ^{Tn}	5,14	10,92
Galat	6	6,91673	1,1527			
Total	8	17,7906				

Keterangan:

^{Tn} Tidak Berpengaruh Nyata

Berdasarkan Tabel 2, terlihat bahwa nilai Fhit lebih kecil daripada Ftab pada taraf signifikansi 5%. Dengan demikian, tidak dilakukan uji beda karena perlakuan tidak memberikan pengaruh yang signifikan. Kadar air merupakan salah satu parameter krusial pada produk kering, karena keberadaan air dalam produk dapat menurunkan mutu. Daud et al. (2020) menyatakan bahwa semakin tinggi kadar air suatu bahan, maka semakin besar kemungkinan terjadinya kerusakan akibat aktivitas biologis maupun reaksi fisikokimia. Tyas (2019) menambahkan bahwa proses pengeringan merupakan tahap penting dalam

pengolahan, karena berperan besar dalam menentukan kadar air bahan. Suhu udara pada proses pengeringan yang meningkat seiring waktu akan memperlama kontak bahan dengan panas, sehingga kemampuan bahan untuk menguapkan air dari permukaannya meningkat, dan akhirnya kadar air akhir menjadi lebih rendah.

2. Kadar Abu Total

Hasil pengujian kadar abu total dalam teh daun gaharu dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Uji Kadar Abu Total Teh Daun Gaharu

Ulangan	Perlakuan			Total	Rata-rata
	A1	A2	A3		
1	3,66	4,58	5,63		
2	3,65	4,51	5,63		
3	3,66	4,58	5,63		
Total	10,97	13,67	16,89	41,53	
Rata-rata	3,66	4,56	5,63		4,61

Keterangan :

A1 = Daun Bagian Pucuk

A2 = Daun Bagian Tengah

A3 = Daun Bagian Pangkal

Hasil pengujian kadar abu total A1 memiliki rata-rata yang lebih kecil dibanding A2 dan A3, dan rata-rata A2 lebih kecil dibanding dengan A3. Hasil uji normalitas kadar abu total menunjukkan data menyebar normal, nilai L Hit 0,200 kurang dari nilai L Tab 0,271. Hasil

perhitungan uji homogenitas menurut ragam *Barlett* menunjukkan data uji kadar abu total homogen. Nilai X^2 hitung 0,3224 kurang dari nilai X^2 Tabel 5% 5,991. Hasil analisis keragaman data kadar abu dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Analisis Keragaman Kadar Abu Total Teh Daun Gaharu

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F. Hitung	F. Tabel	
					5%	1%
Perlakuan	2	5,856089	2,928044	5270,48**	5,14	10,92
Galat	6	0,003333	0,000556			
Total	8	5,859422				

Keterangan:

** Berpengaruh Sangat Nyata ($F_{hit} > F_{tab}$ 1%)

Hasil analisis menunjukkan bahwa perlakuan yang diberikan terhadap kadar abu total teh daun gaharu berpengaruh sangat nyata. Berdasarkan nilai Koefisien Keragaman

(KK) yang didapat yakni 1% sehingga uji lanjutan yang digunakan adalah Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) seperti yang disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Uji BNJ Terhadap Kadar Abu Total Teh Daun Gaharu

Perlakuan	Rata-rata	Perlakuan		
		A1	A2	A3
A1	3,66	-	0,9 ^{Tn}	1,97 ^{Tn}
A2	4,56	-	-	1,07 ^{Tn}
A3	5,63	-	-	-

Tabel 5% : 3,46

Tabel 1% : 5,24

Keterangan:

^{Tn} Tidak Berbeda Nyata

Hasil uji Beda Nyata Jujur (BNJ) terhadap kadar abu total pada teh daun gaharu menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan A1, A2, dan A3. Kadar abu total digunakan sebagai indikator untuk mengetahui kandungan mineral atau bahan anorganik dalam suatu produk.

Kandungan abu yang tinggi pada produk teh celup dapat mengindikasikan adanya campuran bahan asing atau kontaminasi dari unsur lain. Selain itu, tingginya kadar abu juga dapat disebabkan oleh perbedaan metode pengolahan, lokasi pabrik, maupun waktu

pemetikan bahan baku (Raihan Ferdiansyah M et al., 2022).

3. Uji Organoleptik

Karakteristik organoleptik menjadi salah satu aspek penting untuk menilai sejauh mana suatu produk pangan, baik makanan maupun minuman, dapat diterima oleh panelis.

Pengujian organoleptik pada teh daun gaharu dilakukan menggunakan skala hedonik dan skala numerik, dengan tiga aspek penilaian utama, yaitu warna, rasa, dan aroma. Rata-rata hasil penilaian organoleptik tersebut disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Hasil Uji Organoleptik Teh Daun Gaharu

Sampel		Hasil Uji
Uji Organoleptik		
Warna	A1	2,66 (Agak Merah)
	A2	3,00 (Merah)
	A3	4,00 (Sangat Merah)
Rasa	A1	2,33 (Tidak Berasa)
	A2	3,67 (Agak Khas Gaharu)
	A3	3,00 (Agak Khas Gaharu)
Aroma	A1	2,00 (Tidak Beraroma)
	A2	2,67 (Tidak Beraroma)
	A3	2,00 (Tidak Beraroma)

Keterangan :

A1 = Daun Bagian Pucuk

A2 = Daun Bagian Tengah

A3 = Daun Bagian Pangkal

4. Perbandingan Hasil Uji dan Standart yang Digunakan

Berdasarkan hasil pengujian yang telah dilakukan dapat dilihat perbandingan hasil

pengujian laboratoris dan organoleptik dengan SNI 3753:2014 (sebagai referensi) pada Tabel 7.

Tabel 7. Perbandingan Hasil Uji Laboratoris Dan Organoleptik Dengan SNI

Parameter Uji	Sampel	Hasil Uji	SNI 3753:2014	Keterangan
Uji Laboratorium				
Kadar Air (%)	A1	8,69	10%	Memenuhi
	A2	6,00		Memenuhi
	A3	7,15		Memenuhi
Kadar Abu Total	A1	3,66	4-8%	Tidak Memenuhi
	A2	4,56		Memenuhi
	A3	5,63		Memenuhi

Uji Organoleptik

Warna	A1	2,66 (Agak Merah)	Merah Kecoklatan	Memenuhi
	A2	3,00 (Merah)		Memenuhi
	A3	4,00 (Sangat Merah)		Memenuhi
Rasa	A1	2,33 (Tidak Berasa)	Khas Teh	Tidak Memenuhi
	A2	3,67 (Khas Gaharu)		Memenuhi
	A3	3,00 (Agak Khas Gaharu)		Memenuhi
Aroma	A1	2,00 (Tidak Beraroma)	Khas Teh	Tidak Memenuhi
	A2	2,67 (Tidak Beraroma)		Tidak Memenuhi
	A3	2,00 (Tidak Beraroma)		Tidak Memenuhi

Keterangan :

A1 = Daun bagian pucuk

A2 = Daun bagian tengah

A3 = Daun bagian pangkal

M = Memenuhi

TM = Tidak Memenuhi

Hasil perbandingan dengan SNI 3753:2014 didapat kesimpulan bahwa hasil pengujian A2 teh daun gaharu bagian daun tengah memiliki hasil paling mendekati SNI sedangkan hasil pengujian A1 teh daun gaharu bagian daun pucuk menunjukkan hasil paling jauh dibandingkan dengan SNI. Hasil pengujian menunjukkan A2 dengan kadar air 6,00%,

kadar abu total 4,56%, warna merah rasa khas daun gaharu.

B. Tingkat Kesukaan Responden

1. Warna

Hasil pengujian organoleptik parameter warna dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Hasil Pengujian Kesukaan Responden Terhadap Warna Teh Daun Gaharu

Ulangan	Perlakuan			Total	Rata-rata
	A1	A2	A3		
1	2,00	3,00	4,00		
2	3,00	3,00	4,00		
3	3,00	3,00	4,00		
Total	8,00	9,00	12,00	29,00	
Rata-rata	2,67	3,00	4,00		3,22

Keterangan :

A1 = Daun Bagian Pucuk

A2 = Daun Bagian Tengah

A3 = Daun Bagian Pangkal

Pengaruh perlakuan berdasarkan tata letak daun pada ranting yakni pucuk, tangan, dan pangkal terhadap warna dapat dilihat pada

Tabel 9, hasil analisis keragaman kesukaan responden terhadap warna teh daun gaharu.

Tabel 9. Analisis Keragaman Kesukaan Responden Terhadap Warna Teh Daun Gaharu

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F. Hitung	F. Tabel	
					5%	1%
Perlakuan	2	2,88	1,44	13**	5,14	10,92
Galat	6	0,66	0,11			
Total	8	3,55				

Keterangan :

** Berpengaruh Sangat Nyata ($F_{hit} > F_{tab 1\%}$)

Berdasarkan Tabel 9, dilihat perlakuan berpengaruh sangat nyata terhadap warna teh daun gaharu sehingga dilakukan uji lanjut pada Tabel 10.

Tabel 10. Uji Duncan Kesukaan Responden Terhadap Warna Teh Daun Gaharu

Perlakuan	Rata-Rata	Simbol
A1	2,67	A
A2	3,00	A
A3	4,00	B

Keterangan : Huruf yang tidak sama berbeda nyata

Hasil uji beda menunjukkan bahwa warna pada perlakuan A1 berbeda sangat signifikan

dibandingkan dengan A3, namun tidak menunjukkan perbedaan yang nyata antara A1 dan A2. Rahim et al. (2019) menyatakan bahwa intensitas warna teh sangat dipengaruhi oleh jenis bahan yang digunakan serta suhu air saat proses penyeduhan. Selama penyeduhan, terjadi proses oksidasi yang menyebabkan perubahan senyawa tannin menjadi teaflavin dan tearubigin, yang berkontribusi terhadap warna akhir teh.

2. Rasa

Hasil pengujian organoleptik parameter rasa dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Hasil Pengujian Kesukaan Responden Terhadap Rasa Teh Daun Gaharu

Ulangan	Perlakuan			Total	Rata-rata
	A1	A2	A3		
1	3,00	3,00	3,00		
2	2,00	4,00	3,00		
3	2,00	4,00	3,00		
Total	7,00	11,00	9,00	27,00	
Rata-rata	2,33	3,67	3,00		3,00

Keterangan :

A1 = Daun Bagian Pucuk

A2 = Daun Bagian Tengah

A3 = Daun Bagian Pangkal

Pengaruh perlakuan berdasarkan tata letak daun pada ranting yakni pucuk, tangan, dan pangkal terhadap rasa dapat dilihat pada Tabel

12, hasil analisis keragaman kesukaan responden terhadap rasa teh daun gaharu.

Tabel 12. Analisis Keragaman Kesukaan Responden Terhadap Rasa Teh Daun Gaharu

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F. Hitung	F. Tabel	
					5%	1%
Perlakuan	2	2,67	1,33	6*	5,14	10,92
Galat	6	1,33	0,22			
Total	8	4				

Keterangan :

*Berpengaruh Nyata ($F_{hit} > F_{tab} 5\%$)

Berdasarkan Tabel 12, dilihat perlakuan berpengaruh nyata terhadap rasa teh daun gaharu sehingga dilakukan uji lanjut pada tabel 13.

Tabel 13. Uji Duncan Kesukaan Responden Terhadap Rasa Teh Daun Gaharu

Perlakuan	Rerata	Simbol
A1	2,33	A
A3	3,00	A
A2	3,66	B

Keterangan : Huruf yang tidak sama berbeda nyata

Uji beda terhadap rasa menunjukkan bahwa perlakuan A1 memiliki perbedaan yang sangat signifikan dibandingkan A2, sementara

antara A1 dan A3 tidak terdapat perbedaan yang nyata, dengan rasa khas daun gaharu tetap terasa. Rasa merupakan salah satu elemen penting yang memengaruhi tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Senyawa pemberi rasa dapat menstimulasi indera pengecap, dan persepsi rasa tersebut dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti kandungan senyawa kimia, suhu, konsentrasi, serta interaksinya dengan komponen rasa lainnya (Khalisa et al., 2021).

3. Aroma

Hasil pengujian organoleptik parameter aroma dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Hasil Pengujian Kesukaan Responden Terhadap Aroma Teh Daun Gaharu

Ulangan	Perlakuan			Total	Rata-rata
	A1	A2	A3		
1	2,00	2,00	2,00		
2	2,00	3,00	2,00		
3	2,00	3,00	2,00		
Total	6,00	8,00	6,00	20,00	
Rata-rata	2,00	2,66	2,00		2,22

Keterangan :

A1 = Daun Bagian Pucuk

A2 = Daun Bagian Tengah

A3 = Daun Bagian Pangkal

Pengaruh perlakuan berdasarkan tata letak daun pada ranting yakni pucuk, tangan, dan pangkal terhadap aroma dapat dilihat pada

Tabel 15, hasil analisis keragaman kesukaan responden terhadap aroma teh daun gaharu.

Tabel 15. Analisis Keragaman Kesukaan Responden Terhadap Aroma Teh Daun Gaharu

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F. Hitung	F. Tabel	
					5%	1%
Perlakuan	2	0,88	0,44	4 ^{Tn}	5,14	10,92
Galat	6	0,66	0,11			
Total	8	1,55				

Keterangan:

^{Tn} Tidak Berpengaruh Nyata

Berdasarkan Tabel 15 didapat hasil $F_{hit} < F_{tab}$ 5% sehingga perlakuan tidak berpengaruh nyata dan tidak dilanjutkan dengan uji beda, karena tidak terdapat perbedaan diantara perlakuan. Aroma merupakan indikator penting karena dapat dengan cepat menentukan apakah suatu produk dapat diterima atau tidak (Pratama *et al.* 2024). Berdasarkan hasil penelitian, perbedaan 3 perlakuan yang digunakan yakni daun yang terletak di bagian pucuk, tengah, dan pangkal pada ranting tidak atau belum memperengaruhi aroma teh yang dihasilkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Penelitian ini menyimpulkan yaitu: 1). Kualitas teh daun gaharu yang dilakukan dengan 3 perlakuan, yaitu pada daun yang terletak pada ranting pada uji kadar air teh daun gaharu bagian pucuk, tengah, pangkal memenuhi SNI 3753:2014. Pengujian kadar abu total teh daun gaharu bagian pucuk dan tengah memenuhi SNI 3753:2014. Uji organoleptik parameter warna teh daun gaharu pucuk, tengah, pangkal memenuhi SNI 3753:2014. Parameter rasa teh daun gaharu bagian tengah dan pangkal SNI 3753:2014. Parameter aroma teh daun gaharu pucuk, tengah pangkal tidak memenuhi SNI 3753:2014. 2). Teh daun gaharu yang disukai responden adalah teh dengan bahan baku daun gaharu bagian daun tengah, baik dari segi warna, rasa dan aroma.

Saran

Saran dari penelitian ini untuk menghasilkan produk teh yang baik, disarankan memperhatikan suhu pengeringan terbaik untuk herbal yaitu antara 30-90°C dan memperhatikan ukuran partikel serbuk teh.

DAFTAR PUSTAKA

- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. 2020. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601.
- Mangiwa, S., Abulais, D. M., Patiung, O., & Nisa, Q. A. 2023. Analisis Mutu Fisik dan Kimia serta Uji Aktivitas Antioksidan Teh Cascara dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.). *Jurnal Biologi Papua*, 15(1), 78-87.
- Pratama, G., Hasanah, A. N., Aditia, R. P., Muttaqin, M. I., Rosita, W., Arisanti, N., & Khodijah, K. 2024. Karakteristik Kandungan Kimiawi dan Sifat Sensori The Ipomoea Pescaprae Berdasarkan Variasi Proses Pengeringan. *Leuit (Journal of Local Food Security)*, 5(2).
- Rahim, A., Herlianti, H., & Rostiati, R. 2019. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Teh Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) Berdasarkan Ketinggian Tempat Tumbuh. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 3(2), 59-62. ISO 690
- Raihan Ferdiansyah M, Zamzami A. 2022. Evaluation of Tea (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) Picking Methods for Producing Green Tea in Negara Kanaan Tea Plantation, Bandung. Agrohorti.
- Yadav, K. C., Parajuli, A., Khatri, B. B., & Shiwakoti, L. D. 2020. Phytochemicals and Quality of Green and Black Teas from

Different Clones of Tea Plant. *Journal of Food Quality*, 2020.

Triadati, T., & Miftahudin, M. 2021. Pemberdayaan Masyarakat pada Budi Daya dan Pengembangan Produk Pohon Gaharu (*Aquilaria sp.*) di Kabupaten Tolitoli, Sulawesi Tengah. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 7(2), 174-184.

Tyas, N. L. 2019. Pengaruh Lama Waktu Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimis dan Organoleptik Kopi Bubuk Arabika Yang Tumbuh di Daerah Wonosobo (*Coffea Arabica*). *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1-14.

Wangiyana, I. G. A. S., & Putri, D. S. 2019. Teh Gyrinops: Produk Inovatif dari Istri Petani Desa Duman Kecamatan Lingsar Kabupaten Lombok Barat. *Prosiding PEPADU*, 1, 388-396.