

INTISARI

Minuman teh telah lama dikenal diseluruh dunia karena aroma dan rasanya yang menyegarkan. Pada saat ini semakin banyak produk-produk makanan dan minuman yang dibuat dengan menggunakan aroma sintetis sehingga harganya menjadi jauh lebih murah, namun belum pernah ditemukan aroma sintetis dari teh yang digunakan sebagai bahan tambahan dalam produk-produk tersebut. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi komponen utama minyak atsiri dari teh hitam dan teh hijau dan mengetahui jenis pengolahan teh yang memiliki kandungan minyak atsiri paling tinggi dari teh hitam dan teh hijau.

Penelitian ini termasuk penelitian eksploratif. Teh hitam dan teh hijau sebagai bahan penelitian didapat dari PT. Pagilaran, Samigaluh, Yogyakarta. Penelitian ini diawali dengan isolasi minyak atsiri dari teh hitam dan teh hijau dengan menggunakan alat destilasi uap dan air, sehingga dapat diketahui jumlah rendemen minyak atsirinya. Kemudian pengukuran indeks bias dengan menggunakan alat refraktometer Abbe dan terakhir dianalisis dengan GC-MS.

Dari hasil penelitian diperoleh kadar minyak atsiri teh hitam $0,056 \pm 0,000$ % v/b dengan indeks bias $1,3482 \pm 0,0001$, sedangkan kadar minyak atsiri teh hijau $0,066 \pm 0,000$ % v/b dengan indeks bias $1,3542 \pm 0,0000$.

Identifikasi senyawa dilakukan dengan GC-MS lebih spesifik sehingga diketahui jumlah komponen penyusun minyak atsiri teh hitam dan teh hijau. GC-MS menunjukkan bahwa minyak atsiri teh hitam terdiri dari 15 komponen dengan kandungan senyawa tertinggi Heptadecane,2,6- dimethyl dengan konsentrasi relatif 12,81 %. Sedangkan minyak atsiri teh hijau terdiri dari 10 komponen dengan senyawa tertinggi Phytol dengan konsentrasi relatif 54,21 %.

ABSTRACT

Tea have recognized old in all the world because of essence and likely refresh. At the moment more product of drink and food made by using synthetic essence so its price is much more cheap, but have never been found a synthetic essence from tea which used as a additional substance in that product. Therefore this research aim to for the identifing of especial component of volatile oil from black tea and green tea. And know the type of tea processing owning highest volatile oil content from black tea and green tea.

This research inclusive of exploratif research. Black tea and green tea upon which research is earning from PT. Pagilaran, Samigaluh, Yogyakarta. Research early with the insulation of volatile oil from black tea and green tea by destilation, so knowable that rendemen of volatile oil. Then measurement make an index to the amount. Deflect by Abbe refractometer and last analysed by GC-MS.

From result obtained by rate volatile oil of black tea are $0,056 \pm 0,000$ % v/w with the refractive index $1,3482 \pm 0,0001$, while rate of volatile oil from green tea $0,066 \pm 0,000$ % v/w with the refractive index $1,3542 \pm 0,0000$.

Identification compound conducted by GC-MS more specific, so that known amount of the especial component compiler from tea volatile oil. GC-MS showing that the black tea volatile oil consisted by 15 component obstetrically especial compound Heptadecane,2,6-dimethyl with relatif concentration 12,81 %. While the green tea volatile oil consisted by 10 component with the especial compound Phytol with relatif concentration 54,21 %.