

**ANALISIS KIMIA DAN PENDUGAAN UMUR SIMPAN
TEH BUNGA MAWAR DENGAN VARIASI SUHU DAN
WAKTU PENGERINGAN**

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian



**ROFITA EKA DAMAYANTI
NIM. 2010331020**

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER

2024

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

**ANALISIS KIMIA DAN PENDUGAAN UMUR SIMPAN TEH BUNGA
MAWAR DENGAN VARIASI SUHU DAN WAKTU PENGERINGAN**

Yang telah dipersiapkan dan disusun oleh:

Rofita Eka Damayanti

NIM: 2010331020

Skripsi ini telah direvisi dan disetujui oleh dosen pembimbing pada tanggal 16 Agustus 2024 dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Dosen Pembimbing I



Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si.
NPK. 1989092312003946.3

Dosen Pembimbing II



Andika Putra Setiawan, S.ST., M.T.
NPK. 1994121312009973

Tim Penguji

Penguji I



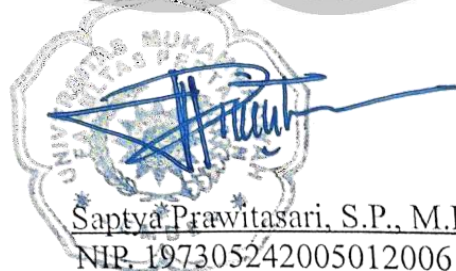
Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P.
NPK. 1992080512003919

Penguji II



Hidayah Murtiyahingsih, S.Si., M.Si.
NPK. 1990090111803864

Jember, 16 Agustus 2024
Universitas Muhammadiyah Jember
Dekan Fakultas Pertanian



Saptya Prawitasari, S.P., M.P.
NIP. 197305242005012006

PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya dan berdasarkan hasil penelusuran berbagai karya ilmiah, gagasan dan masalah ilmiah yang diteliti dan diulas dalam Naskah Skripsi ini adalah asli dari pemikiran saya, tidak terdapat karya yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata pada naskah Skripsi ini dapat dibuktikan tanpa unsur-unsur jiplakan, saya bersedia Skripsi dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku (UU No. 20 Tahun 2003, pasal 25 ayat 2 dan pasal 70).

Jember, 27 Juli 2024

Mahasiswa,



Rofita Eka Damayanti

NIM 2010331020

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“ANALISIS KIMIA DAN PENDUGAAN UMUR SIMPAN TEH BUNGA MAWAR DENGAN VARIASI SUHU DAN WAKTU PENGERINGAN”**

Penyusunan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan Pendidikan strata satu (S1) pada program studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Jember.

Dalam penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu penulis ucapkan terimakasih kepada:

1. Ayah dan ibu selaku kedua orang tua serta seluruh keluarga yang sudah memberikan segala bentuk bantuan, semangat, nasehat dan doa tiada henti yang diberikan selama ini. Terimakasih atas nasihat yang selalu diberikan.
2. Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si. selaku dosen pembimbing utama dan Andika Putra Setiawan, S.ST., M.T. selaku dosen pembimbing anggota yang telah memberikan bimbingannya dengan baik dan sabar serta memberikan saran dan masukan selama penelitian dan penulisan skripsi ini.
3. Segenap dosen Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah jember yang telah memberikan ilmu dan bimbingan selama masa perkuliahan.
4. Shinta Khuzzaimatul Laili dan Roudlatul Ni'mah yang sudah menjadi teman bertukar pikiran, yang sudah banyak membantu dalam penulisan skripsi ini.
5. Teman-teman Teknologi Industri Pertanian yang sudah banyak membantu dalam penelitian dan penulisan skripsi ini serta memberikan semangat dan motivasi.

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang setimpal atas amal baiknya. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritikan dan saran yang bersifat membangun. Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua aamiin.

Jember, 27 Juli 2024

Penulis



Rofita Eka Damayanti
NIM. 2010331020



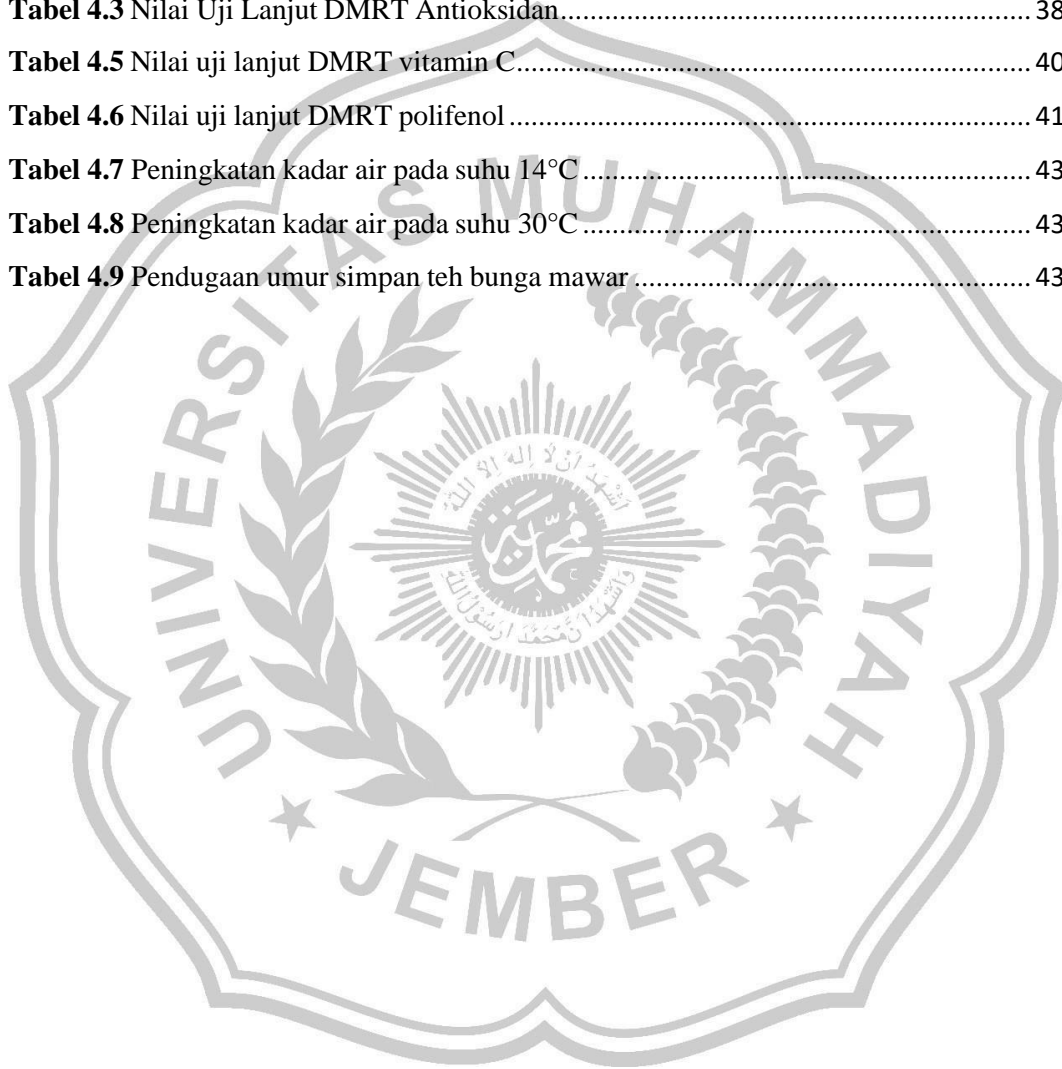
DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN	xi
SUMMARY.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Bunga Mawar	6
2.2 Teh Bunga Mawar	7
2.3 Analisis Kimia Mawar	9
2.3.1 Antioksidan	9
2.3.2 Vitamin C	11
2.3.3 Kadar Air.....	12
2.3.4 Antosianin	12
2.3.5 Flavonoid	13
2.3.6 Polifenol	14
2.4 Pengeringan Teh Bunga Mawar	15
2.5 Umur Simpan.....	16
2.6 Uji Organoleptik.....	18
2.7 Penelitian Terdahulu.....	19
2.8 Hipotesis	20
BAB III. METODE PENELITIAN	21
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	21

3.2	Alat dan Bahan	21
3.3	Metode	21
3.4	Pelaksanaan Penelitian	22
3.5	Pengamatan dan Analisis Data.....	23
3.5.1	Uji Organoleptik.....	23
3.5.2	Uji Antioksidan	23
3.5.3	Uji kadar Air	24
3.5.4	Uji Vitamin C.....	24
3.5.5	Uji Flavonoid	24
3.5.6	Uji Antosianin.....	25
3.5.7	Uji Polifenol.....	25
3.5.8	Pendugaan Umur Simpan.....	26
3.5.9	Uji Statistik.....	26
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....		28
4.1	Uji Organoleptik.....	28
4.1.1	Warna	28
4.1.2	Rasa.....	29
4.1.3	Aroma.....	30
4.1.4	Kesukaan.....	32
4.2	Uji Kimia	33
4.2.1	Uji Kadar Air.....	33
4.2.2	Uji Antosianin.....	34
4.2.3	Uji Flavonoid	36
4.2.4	Uji Antioksidan	38
4.2.5	Uji Vitamin C.....	39
4.2.6	Uji Polifenol.....	41
4.3	Pendugaan Umur Simpan.....	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		45
5.1	Kesimpulan	45
5.2	Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA		46
LAMPIRAN.....		54

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat mutu teh kering dalam kemasan	8
Tabel 3.1 Variasi Perlakuan	21
Tabel 4.1 Uji lanjut DMRT kadar air teh bunga mawar	33
Tabel 4.2 Uji lanjut DMRT antosianin teh bunga mawar	35
Tabel 4.3 Nilai Uji Lanjut DMRT Antioksidan.....	38
Tabel 4.5 Nilai uji lanjut DMRT vitamin C.....	40
Tabel 4.6 Nilai uji lanjut DMRT polifenol	41
Tabel 4.7 Peningkatan kadar air pada suhu 14°C	43
Tabel 4.8 Peningkatan kadar air pada suhu 30°C	43
Tabel 4.9 Pendugaan umur simpan teh bunga mawar	43



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bunga mawar	6
Gambar 3.1 Tahapan penelitian	23
Gambar 4.1 Hasil uji organoleptik terhadap parameter warna teh bunga mawar.....	28
Gambar 4.2 Hasil uji organoleptik terhadap parameter rasa pada teh bunga mawar	29
Gambar 4.3 Hasil uji organoleptik terhadap parameter aroma pada teh bunga mawar	31
Gambar 4.4 Hasil uji organoleptik terhadap parameter kesukaan keseluruhan pada teh bunga mawar	32
Gambar 4.5 Nilai rata-rata kadar air teh bunga mawar	33
Gambar 4.6 Nilai rata-rata kadar antosianin teh bunga mawar	35
Gambar 4.7 Nilai rata-rata kadar flavonoid teh bunga mawar	37
Gambar 4.8 Nilai rata-rata kadar antioksidan teh bunga mawar	38
Gambar 4.9 Nilai rata-rata kadar vitamin C teh bunga mawar.....	40
Gambar 4.10 Nilai rata-rata kadar polifenol teh bunga mawar	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Uji Organoleptik	54
Lampiran 2 Uji Kadar Air	57
Lampiran 3 Uji Antosianin	57
Lampiran 4 Uji Flavonoid	58
Lampiran 5 Uji Antioksidan.....	59
Lampiran 6 Uji Polifenol.....	62
Lampiran 7 Uji Vitamin C.....	62
Lampiran 8 Umur Simpan.....	63
Lampiran 9 Uji Statistika	73
Lampiran 10 Dokumentasi Penelitian	77

