

## RINGKASAN

Peningkatan jumlah penyakit degeneratif di Indonesia menjadi masalah yang harus ditangani serta membutuhkan perhatian khusus. Pangan fungsional dapat menjadi solusi untuk mencegah dan meminimalisir resiko penyakit tersebut. Salah satu minuman fungsional yang ditawarkan adalah teh celup rosela. Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) merupakan tanaman dari famili *malvaceae* yang dapat dibuat sebagai produk teh celup herbal. Berbagai senyawa asam organik dan flavonoid di dalam kelopak bunga rosela memiliki manfaat kesehatan tubuh diantaranya sebagai antioksidan, antibakteri, menurunkan kadar kolesterol, dan antiseptik. Dalam pembuatan teh celup terdapat aspek-aspek penting yang perlu diperhatikan yaitu jenis kantong dan ukuran partikel teh rosela. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan karakteristik sensori seduhan teh celup rosela berdasarkan perlakuan jenis kantong dan ukuran partikel.

Penelitian sensori ini dilakukan menggunakan uji skoring pada atribut mutu aroma, warna, rasa, *aftertaste*, serta uji hedonik (kesukaan produk secara keseluruhan) terhadap 20 panelis. Faktor- faktor pada teh celup rosela ini meliputi jenis kantong teh nilon (K1), *corn fiber* (K2), dan kain non woven (K3) serta faktor ukuran partikel 40 (P1), 60 (P2), dan 80 mesh (P3) sehingga didapatkan 9 kombinasi perlakuan yang diujikan kepada panelis. Data hasil uji sensori dianalisis menggunakan uji Friedman.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata perlakuan terhadap aroma, rasa, warna, dan *aftertaste* seduhan teh rosela tetapi tidak berbeda nyata pada kesukaan. Hasil uji sensori menunjukkan teh celup rosela memiliki rentang nilai rata-rata aroma 2,25-3,65 (tidak khas-khas), rasa yang netral hingga sangat asam (2,5-4,5), warna yang merah muda hingga agak merah tua, *aftertaste* tidak sepat hingga sepat (1,9-4), serta kesukaan 2,65-3,35 (netral). Kombinasi perlakuan terbaik yaitu teh celup dengan jenis kantong nilon berukuran partikel 40 mesh. Kombinasi perlakuan tersebut memiliki karakteristik sensori aroma khas rosela, rasa asam, warna agak merah tua, *aftertaste* sepat, dan kesukaan netral.

## SUMMARY

*The increasing number of degenerative diseases in Indonesia is a problem that must be addressed and requires special attention. Functional foods can be a solution to prevent and minimize the risk of these diseases. One functional beverage offered is roselle tea bags. Roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) is a plant from the family Malvaceae which can be made into herbal tea bag products. Various organic acids and flavonoids in roselle petals have health benefits, including antioxidants, antibacterials, lowering cholesterol levels, and antiseptics. When making tea bags, there are important aspects to consider, namely the type of bag and the particle size of the roselle tea. This study aims to determine whether there are differences in the sensory characteristics of roselle tea bags based on the type of bag and particle size.*

*This sensory research was conducted using a scoring test on the quality attributes of aroma, color, taste, aftertaste, and hedonic test (overall product preference) on 20 panelists. The factors in this rosella tea bag include the type of nylon tea bag (K1), corn fiber (K2), and non-woven fabric (K3) and particle size factors of 40 (P1), 60 (P2), and 80 mesh (P3) so that 9 treatment combinations were tested on panelists. The sensory test data were analyzed using the Friedman test.*

*The results of the study showed that there were real differences in the treatment of aroma, taste, color, and aftertaste roselle tea infusion but there was no significant difference in preference. The results of the sensory test showed that roselle tea bags had an average aroma value range of 2,25-3,65 (not distinctive to distinctive), a neutral to very sour taste (2,5-4,5), a pink to slightly dark red color, aftertaste astringent to astringent (1,9-4), and preferences 2,65-3,35 (neutral). The best treatment combination was tea bags in nylon bags with 40 mesh particle size. This treatment combination has the sensory characteristics of a distinctive roselle aroma, sour taste, and a slightly dark red color, astringent aftertaste, and neutral preferences.*