



## RINGKASAN

SULIS PUJI ASTUTI. Uji *Scoring* Rasa, *Aftertaste*, dan Warna Seduhan pada Teh Hijau Berbagai *Grade* di PT Candi Loka, Ngawi (*Test on Scoring Taste, Aftertaste and Liquor Color Of Various Grades Green Tea at PT Candi Loka, Ngawi*). Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

PT Candi Loka, Ngawi merupakan salah satu industri pangan yang memproduksi teh hijau. Produk teh merupakan produk yang kering dengan kadar air rendah. Mutu teh umumnya tergantung sifat yang dimiliki teh tersebut dan sangat dipengaruhi oleh berbagai faktor yang terdapat selama proses penanaman, pemetikian, pengangkutan, pengolahan, dan penyimpanan produk. Terdapat delapan *grade* produk teh hijau yang dihasilkan oleh PT Candi Loka yaitu: *gun powder* (GP) peka ekonomi (PE), *chun mee*, lokal, jikeng, kempring (*fanning*), *dust*, dan tulang daun (*stalk*). Setiap *grade* teh hijau memiliki spesifikasi dan sifat sensori yang berbeda-beda. Salah satu uji organoleptik yang dapat digunakan untuk mengetahui karakteristik mutu parameter rasa, *aftertaste*, dan warna seduhan adalah uji *scoring*. Karakteristik mutu setiap *grade* dapat dilihat melalui deskripsi dari setiap nilai yang digunakan.

Penulisan tugas akhir ini bertujuan mengetahui apakah terdapat perbedaan karakteristik citarasa pada setiap *grade* produk teh hijau dan mendeskripsikan karakteristik citarasa tersebut. Hal ini dilakukan melalui uji *scoring* menggunakan 45 panelis. Data respon panelis kemudian diolah secara statistik melalui uji ANOVA dan bila hasilnya signifikan dilanjutkan dengan uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*).

Hasil uji ANOVA terhadap ketiga parameter pada delapan *grade* teh hijau menunjukkan hasil signifikan ( $p < 0,05$ ), yang berarti terdapat perbedaan rasa pahit, *aftertaste* sepat dan warna seduhan di antara delapan *grade* teh hijau. Hasil uji DMRT untuk parameter rasa pahit memperlihatkan bahwa jikeng dan tulang tidak berbeda nyata; *dust*, kempring, *chun mee* tidak berbeda nyata; kempring, *chun mee*, lokal, dan PE tidak berbeda nyata; serta lokal, PE, dan GP tidak berbeda nyata. *Grade* teh hijau yang memiliki rasa paling pahit adalah PE dan GP. Hasil uji untuk parameter *aftertaste* sepat memperlihatkan bahwa antara jikeng dan tulang tidak berbeda nyata; tulang dan *chun mee* tidak berbeda nyata; *chun mee* dan kempring tidak berbeda nyata; kempring, *dust* dan lokal tidak berbeda nyata; *dust*, lokal dan PE berbeda nyata; serta PE dan GP tidak berbeda nyata. *Grade* teh hijau yang memiliki *aftertaste* paling sepat adalah PE dan GP. Pada parameter warna seduhan hasil uji menunjukkan bahwa *grade* kempring berbeda nyata dengan semua *grade* lainnya; antara *chun mee* dan *dust* tidak berbeda nyata; tulang dan jikeng tidak berbeda nyata, tetapi tulang berbeda nyata dengan GP, lokal, dan PE.

Pada pengolahan bahan baku pucuk daun teh menjadi teh hijau di PT Candi Loka dilakukan proses sortasi dan grading yang mengelompokkan produk teh hijau berdasarkan ukuran dan penampilan fisik. Perbedaan ini terbukti berpengaruh terhadap karakteristik rasa pahit, after taste sepat, dan warna seduhan teh.

Kata kunci: *aftertaste*, *grade* teh hijau, rasa dan warna seduhan, uji *scoring*.