

**“DAYA TERIMA TEH CELUP DAUN PEPAYA DENGAN WAKTU
INFUS YANG BERBEDA”**

KARYA TULIS ILMIAH



ANGELINA LUMBAN GAOL

P01031122007

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI PROGRAM
STUDI DIPLOMA III
2025**

**“DAYA TERIMA TEH CELUP DAUN PEPAYA DENGAN WAKTU
INFUS YANG BERBEDA”**

Karya Tulis Ilmiah ini diajukan sebagai syarat untuk menyelesaikan

Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



ANGELINA LUMBAN GAOL

P01031122007

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI PROGRAM
STUDI DIPLOMA III
2025**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : "Daya Terima Teh Celup Daun
Pepaya dengan Waktu Infus yang
Berbeda"
Nama Mahasiswa : Angelina Lumban Gaol
NIM : P01031122007
Program Studi : Diploma III

Menyetujui :



Berlin Sitanggang, SST, M.Kes

Pembimbing Utama/Ketua Penguji



Novriani Tarigan, DCN.M.Kes

Anggota Pengui



Efendi Nainggolan, SKM.M.Kes

Anggota Penguji

Mengetahui :
Ketua Jurusan,



Riris Oppusunggu, S.Pd M.Kes

NIP. 196906231990032001

Tanggal Lulus : 08 Agustus 2025

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas melimpahnya berkat dan anugerah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan karya tulis ilmiah dengan judul **“Daya Terima Teh Celup Daun Pepaya dengan Waktu Infus yang Berbeda”**.

Dalam penulisan karya tulis ilmiah ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih yang sebesar besarnya kepada :

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes, selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan.
2. Dini Lestrina, MCN M.Kes, selaku Kaprodi D3 Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan.
3. Berlin Sitanggang, SST, M.Kes selaku Dosen Pembimbing utama saya di Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi.
4. Novriani Tarigan, DCN.M.Kes dan Efendi Nainggolan, SKM.M.Kes selaku anggota penguji.
5. Almarhum Ayahanda tercinta, Bapak Anipar Lumban Gaol, yang selalu menjadi sumber kekuatan dalam setiap langkah penulis. Ibunda tercinta, Asmida Togatorop, yang senantiasa memberikan doa, kasih sayang, serta dukungan baik secara moral maupun materiil. Kakak dan abang saya yang selalu memberikan semangat dan dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Teman kost saya yang tidak dapat saya sebutkan namanya satu persatu, atas dukungan dan kebersamaan yang telah diberikan.

Penulis menyadari bahwa karya tulis ilmiah ini masih belum sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan masukan yang membangun untuk melengkapi karya tulis ilmiah ini.

Penulis

ABSTRAK

ANGELINA LUMBAN GAOL “**DAYA TERIMA TEH CELUP DAUN PEPAYA DENGAN WAKTU INFUS YANG BERBEDA**” (DIBAWAH BIMBINGAN BERLIN SITANGGANG)

Latar belakang: Dalam memperkaya pilihan teh celup yang beredar di pasar diperlukan inovasi pembuatan teh celup dari bahan lain selain daun teh, misalnya dari daun pepaya. Dalam penelitian ini teh celup daun pepaya merupakan inovasi minuman teh celup herbal yang memanfaatkan bahan lokal, yaitu daun pepaya tua, yang kaya akan flavonoid, alkaloid, dan senyawa bioaktif lainnya.

Tujuan Penelitian: Mengetahui daya terima teh celup daun pepaya dengan waktu infus yang berbeda.

Metode Penelitian: Penelitian dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi Lubuk Pakam pada bulan Mei 2025. Jenis penelitian adalah eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 perlakuan yaitu perlakuan A (waktu infus 2 menit), Perlakuan B (waktu infus 4 menit), dan Perlakuan C (waktu infus 6 menit) dengan 2 kali pengulangan.

Hasil penelitian: Perlakuan yang paling disukai panelis dari segi warna, aroma, rasa, adalah Perlakuan B dengan waktu infus 4 menit. Perlakuan A waktu infus 2 menit memberikan after taste yang ringan dan tidak terlalu pahit.

Kesimpulan: Terdapat perbedaan signifikan pada seluruh parameter mutu fisik antar perlakuan ($p < 0,05$).

Kata kunci: Daya terima, teh celup, daun pepaya, waktu infus.

ABSTRACT

ANGELINA LUMBAN GAOL, "THE ACCEPTABILITY OF PAPAYA LEAF TEA BAGS WITH DIFFERENT INFUSION TIMES" (CONSULTANT: BERLIN SITANGGANG)

Background: To enrich the variety of tea bags on the market, innovation is needed to create new teas from sources other than tea leaves, such as papaya leaves. This study explores papaya leaf tea bags as an innovative herbal beverage that utilizes a local ingredient—mature papaya leaves—which are rich in flavonoids, alkaloids, and other bioactive compounds.

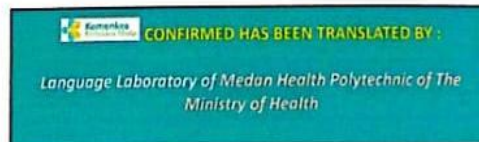
Objective: This research aimed to determine the acceptability of papaya leaf tea bags with different infusion times.

Methodology: The study was conducted at the Food Technology Laboratory of the Nutrition Department in Lubuk Pakam in May 2025. This was an experimental study using a Completely Randomized Design (CRD) with three treatments: Treatment A (2-minute infusion time), Treatment B (4-minute infusion time), and Treatment C (6-minute infusion time), each with two repetitions.

Results: The most preferred treatment among the panelists in terms of color, aroma, and taste was Treatment B with a 4-minute infusion time. Treatment A, with a 2-minute infusion time, provided a lighter and less bitter aftertaste.

Conclusion: There was a significant difference in all physical quality parameters among the treatments ($p < 0.05$).

Keywords: Acceptability, Tea Bags, Papaya Leaves, Infusion Time.



DAFTAR ISI

Halaman

PERNYATAAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A.Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	5
1. Tujuan Umum	6
2. Tujuan Khusus.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A.Teh Celup.....	7
1.Pengertian Teh Celup	7
2.Manfaat Teh Celup	7
3. Jenis-Jenis Teh Celup	8
4.Syarat Mutu Teh Celup	9
1. Standar Resep Teh Celup	10
B.Daun Pepaya	10
1.Pengertian Daun Pepaya	10
2.Manfaat Daun Pepaya.....	11
3.Kandungan Daun Pepaya	12
C.Hasil Olahan Daun Pepaya.....	14
D.Teh Celup Daun Pepaya	14
1.Pengertian Teh Celup Daun Pepaya	14
2.Pembuatan Teh Celup Daun Pepaya	14
E. Uji Organoleptik	15
1. Parameter Yang Dinilai	15

2.Panelis.....	16
F.Kerangka Konsep Penelitian	18
G. Definisi Operasional.....	19
H. Hipotesis	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Waktu dan Tempat	22
B.Jenis Penelitian dan Rancangan Percobaan	22
C. Penentuan Bilangan Acak.....	23
E. Prosedur Pembuatan Teh Celup Daun Pepaya	26
F. Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data	28
G. Pengolahan dan Analisis Data	29
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	47

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Syarat Mutu Teh Celup	9
2. Standar Resep Teh Celup.....	10
3. Kandungan Zat Gizi Daun Pepaya per 100 gr	13
4. Defenisi Operasional	19
5. Penentuan Bilangan Acak	23
6. Lay Out Percobaan.....	24
7. Bahan Pembuatan Teh Celup dari Daun Pepaya	24
8. Alat Pembuatan Teh Celup dari Daun Pepaya	25
9. Rata-rata tingkat kesukaan Panelis Terhadap Warna Teh Celup Daun Pepaya dengan Waktu Infus yang Berbeda.....	31
10. Rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap aroma teh celup daun pepaya	33
11. Rata-rata tingkat kesukaan Panelis Terhadap Rasa Teh Celup Daun Pepaya	35
12. Rata-rata tingkat kesukaan Panelis Terhadap After Taste Teh Celup Daun Pepaya Dengan Waktu Infus yang Berbeda	38
13. Rekapitulasi Nilai Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Organoleptik The Celup Daun Pepaya	41

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Teh Celup	7
2. Daun pepaya Tua	13
3. Kerangka Konsep	18
4. Diagram Pembuatan Teh Celup Daun Pepaya	27

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Formulir Uji Organoleptik	47
2. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis.....	49
3. Master Tabel Daya Terima The Celup Daun Pepaya Menurut Waktu Infus yang Berbeda	50
4. Uji Statistik Kesukaan terhadap Warna Teh Celup Daun Pepaya	52
5. Uji Statistik Kesukaan terhadap Aroma Teh Celup Daun Pepaya	53
6. Uji Statistik Kesukaan terhadap Rasa Teh Celup Daun Pepaya	54
7. Uji statistik Kesukaan terhadap After Taste Teh Celup Daun Pepaya	55
8. Bukti Bimbingan Usulan KTI	56
9. Dokumentasi Bahan.....	57
10. Dokumentasi Uji Organoleptik	60
11. Surat Pernyataan Keaslian KTI.....	62
12. Daftar Riwayat Hidup.....	64
13. Ethical Exemption.....	63