

**SKRIPSI**

**PENGARUH TEKNIK PENGERINGAN MINUMAN HERBAL TINUKTUK  
MENGUNAKAN CABINET DRYER PADA SUHU DAN WAKTU YANG  
BERBEDA TERHADAP DAYA TERIMA, KADAR ABU DAN KADAR AIR**

-



**PUTRI ANUGRAH**

**P01031221148**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

**POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN**

**JURUSAN GIZI**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA**

**2025**

**PENGARUH TEKNIK PENGERINGAN MINUMAN HERBAL TINUKTUK  
MENGUNAKAN CABINET DRYER PADA SUHU DAN WAKTU YANG  
BERBEDA TERHADAP DAYA TERIMA, KADAR ABU DAN KADAR AIR**

Skripsi diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program  
Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika di Jurusan Gizi Politeknik  
Kesehatan Kemenkes Medan



**PUTRI ANUGRAH**

**P01031221148**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN  
JURUSAN GIZI  
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
2025**

## PERNYATAAN PERSETUJUAN

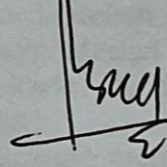
Judul : Pengaruh teknik pengeringan minuman herbal Tinuktuk menggunakan cabinet dryer pada suhu dan waktu yang berbeda terhadap daya terima, kadar abu, dan kadar air.

Nama Mahasiswa : Putri Anugrah

Nomor Induk Mahasiswa : P01031221148

Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

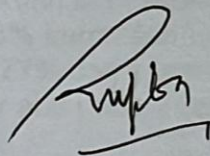
Menyetujui :



2/7/25

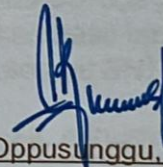
Novriani Tarigan, DCN, M.Kes

Pembimbing Utama/Ketua Penguji



Rumida, SP. M.Kes

Anggota Penguji



Riris Oppusunggu, SP.d, M.Kes

Anggota Penguji

Mengetahui :

Ketua Jurusan Gizi



Riris Oppusunggu, SP.d, M.Kes

NIP: 196906231990032001

Tanggal lulus : 21 April 2025

## ABSTRAK

**PUTRI ANUGRAH “ PENGARUH TEKNIK PENGERINGAN MINUMAN HERBAL TINUKTUK MENGGUNAKAN CABINET DRYER PADA SUHU DAN WAKTU YANG BERBEDA TERHADAP DAYA TERIMA, KADAR ABU DAN KADAR AIR” (DIBAWAH BIMBINGAN NOVRIANI TARIGAN).**

Minuman terpopuler kedua setelah air putih di dunia adalah minuman herbal yang dibuat dari daun, cabang, dan ranting tanaman *Camellia sinensis*. Di Indonesia terdapat makanan tradisional yaitu tinuktuk yang masih diolah dengan waktu yang lama dan penggunaan alat yang kuno, sehingga perlu dikembangkan menjadi minuman herbal agar bisa dikonsumsi setiap saat.

Tujuan penelitian untuk mengetahui daya terima, kadar abu dan kadar air pada minuman herbal tinuktuk dengan pengeringan cabinet dryer pada suhu dan waktu yang berbeda.

Metode penelitian bersifat eksperimental menggunakan rancangan acak lengkap (RAL), dua perlakuan dan dua kali ulangan. Uji Daya terima dilakukan melalui panelis berdasarkan uji kesukaan sebanyak 50 orang mahasiswa Politeknik Kesehatan Medan dengan parameter warna, aroma, rasa dan after taste. Uji kimia kadar abu dan kadar air menggunakan AOAC 2005 dengan metode gravimetri.

Hasil penelitian uji kesukaan menunjukkan bahwa minuman herbal tinuktuk pada perlakuan MT2 (suhu 55°C;5 jam) memiliki daya terima secara signifikan lebih disukai oleh panelis. Mutu kimia tinuktuk kering pada perlakuan MT1 (suhu 50°C;7 jam) memiliki kadar air 5,05% dan kadar abu 10,03% kemudian pada perlakuan MT2 (suhu 55°C;5 jam) memiliki kadar air 4,77% dan kadar abu 10,74%. Berdasarkan hasil tersebut kadar air dan kadar abu pada 2 perlakuan tinuktuk kering sesuai SNI.

**Kata kunci :** Daya terima, kadar abu, kadar air, minuman herbal, tinuktuk.

## ABSTRACT

PUTRI ANUGRAH “THE EFFECT OF DRYING TECHNIQUE OF *TINUKTUK* HERBAL DRINK USING CABINET DRYER AT DIFFERENT TEMPERATURES AND TIMES ON ACCEPTABILITY, ASH CONTENT AND WATER CONTENT” (CONSULTANT: NOVRIANI TARIGAN).


The second most popular drink after water in the world is a herbal drink made from leaves, branches, and twigs of the *Camellia sinensis* plant. In Indonesia, there is a traditional food, namely *Tinuktuk*, which is still processed for a long time and using ancient tools, so it needs to be developed into a herbal drink so that it can be consumed at any time.

The purpose of the study was to determine the acceptability, ash content, and water content of *Tinuktuk* herbal drinks with cabinet drying at different temperatures and times.

The research method was experimental using a completely randomized design (CRD), two treatments, and two replications. The Acceptability test was carried out through panelists based on a preference test of 50 students of the Medan Health Polytechnic with parameters of color, aroma, taste, and aftertaste. Chemical test of ash content and water content using AOAC 2005 with the gravimetric method.

The results of the preference test showed that the herbal *Tinuktuk* drink in the MT2 treatment (temperature 55°C; 5 hours) had significantly higher acceptability by the panelists. The chemical quality of dry *Tinuktuk* in the MT1 treatment (temperature 50°C; 7 hours) had an air content of 5.05% and an ash content of 10.03% then in the MT2 treatment (temperature 55°C; 5 hours) had an air content of 4.77% and an ash content of 10.74%. Based on the results of the water content and ash content in the 2 dry *Tinuktuk* treatments according to SNI.

**Keywords:** Acceptability, Ash Content, Water Content, Herbal Drinks, *Tinuktuk*.

 **CONFIRMED HAS BEEN TRANSLATED BY :**  
Language Laboratory of Medan Health Polytechnic of  
The Ministry of Health



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan karunia-Nya, kebaikan, dan cinta kasih-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang diajukan dengan judul “ **Pengaruh Teknik Pengeringan Minuman Herbal Tinuktuk Menggunakan Cabinet Dryer Pada Suhu dan Waktu Yang Berbeda Terhadap Daya Terima, Kadar Abu, dan Kadar Air** ”.

Dalam penulisan skripsi ini tentu tidak terlepas dari dukungan dan bantuan yang diberikan beberapa pihak, untuk itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Ibu Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan.
2. Ibu Novriani Tarigan, DCN, M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu dalam memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis dalam penyempurnaan skripsi ini.
3. Kepada cinta pertama saya, ayahanda tercinta Almarhum Ujang Muryanto, beliau tidak sempat menemani penulis dalam perjalanan penulisan skripsi. Alhandulillah penulis sudah berada di tahap ini, menyelesaikan karya tulis ini sebagai perwujudan terakhir sebelum engkau benar-benar pergi. Semoga Allah SWT. Melapangkan kubur dan menempatkan ayah ditempat yang paling mulia sisi Allah SWT.
3. Kepada wanita cantiku, Ibunda Dini Lestari yang terus berjuang untuk membesarkan dan mendidik anaknya dan senantiasa memberikan kasih sayang, doa serta dorongan baik secara moril maupun materi untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Kepada saudara kandung saya yaitu Dea, Dinara, dan Muhammad Tegar yang selalu memberikan dukungan agar lebih semangat dan kuat dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Kepada teman satu pembimbing dan teman lainnya yang tidak bisa disebutkan satu persatu telah senantiasa membantu dan support saya dalam menulis skripsi ini.

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Perumusan masalah.....	7
C. Tujuan .....	7
1. Tujuan Umum .....	7
2. Tujuan Khusus .....	7
D. Manfaat .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
A. Minuman Herbal .....	6
1. Definisi Minuman Herbal .....	6
2. Karakteristik Minuman Herbal.....	6
3. Macam – Macam Minuman Herbal.....	9
B. Tinuktuk .....	9
1. Definisi Tinuktuk.....	9
2. Asal Usul Tinuktuk .....	9
3. Bahan – Bahan Pembuatan Tinuktuk.....	10
4. Pengolahan Tinuktuk.....	12
5. Penelitian Terdahulu Tinuktuk .....	12
C. Teknik Pengeringan .....	13
1. Definisi Pengeringan .....	13
2. Jenis – Jenis Pengeringan .....	13
D. Uji Sensori.....	15
E. Daya Terima .....	16
F. Uji Kimia .....	18

G. Hasil Penelitian Terdahulu Tentang Minuman Herbal .....	19
H. Kerangka Teori .....	21
I. Kerangka Konsep.....	22
J. Definisi Operasional .....	23
K. Hipotesis .....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>25</b>
A. Lokasi dan Waktu .....	25
B. Jenis dan Rancangan Penelitian .....	25
1. Jenis Penelitian .....	25
2. Jumlah Unit Percobaan .....	25
C. Bahan dan Alat.....	27
1. Tinuktuk.....	27
D. Prosedur.....	28
1. Prosedur Pembuatan Tinuktuk .....	28
2. Prosedur pengeringan tinuktuk.....	31
3. Prosedur Pembuatan Minuman Herbal Tinuktuk .....	32
E. Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data .....	33
F. Pengolahan dan Analisis Data .....	35
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>36</b>
A. Hasil .....	36
A. Pembahasan .....	44
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>47</b>
A. Kesimpulan .....	47
B. Saran.....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>48</b>

## DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Syarat Mutu Teh Kering Dalam Kemasan .....	8
2. Bahan, Manfaat Alami Tinuktuk.....	10
3. Hasil Penelitian Terdahulu tentang minuman herbal .....	20
4. Definisi Operasional.....	23
5. Penentuan Bilangan Acak.....	26
6. Layout Percobaan.....	26
7. Bahan pembuatan tinuktuk .....	27
8. Konsentrasi Bahan Tinuktuk .....	28
9. Hasil Biji Labu .....	28
10. Hasil Air yang Diperas.....	29
11. Distribusi rerata nilai kesukaan panelis terhadap warna minuman herbal tinuktuk.....	38
12. Distribusi rerata nilai kesukaan panelis terhadap aroma minuman herbal tinuktuk.....	39
13. Distribusi rerata nilai kesukaan panelis terhadap rasa minuman herbal tinuktuk .....	39
14. Distribusi rerata nilai kesukaan panelis terhadap after taste minuman herbal tinuktuk.....	42
15. Rekapitulasi uji sensori .....	42
16. Hasil uji kadar air pada tinuktuk kering .....	43
17. Hasil uji kadar abu pada tinuktuk kering .....	43

## DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Kerangka Teori.....	21
2. Kerangka Konsep .....	22
3. Diagram Alir Pembuatan Tinuktuk.....	30
4. Diagram alir pengeringan tinuktuk .....	31
5. Diagram Alir penyeduhan tinuktuk .....	32
6. Penampilan Tinuktuk.....	36
7. Minuman herbal tinuktuk.....	37

## DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Master Table .....	53
2. Hasil Analisis Uji Sensoris.....	61
2. Hasil Uji Laboratorium Kadar Air .....	70
3. Hasil Uji Laboratorium Kadar Abu .....	67
4. Berkas EC (Etik Penelitian).....	69
5. Dokumentasi Pembuatan Minuman Herbal Tinuktuk .....	70
6. Dokumentasi Uji Organoleptik.....	74
7. Surat Pernyataan (Informed Consent) .....	75
8. Lembar Bukti Bimbingan .....	75