SKRIPSI

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI LIANG TEH PONTIANAK DENGAN SUPLEMENTASI BUNGA BELIMBING WULUH (*Averrhoa bilimbi L.*)

OLEH:

RESTI FITRIANI
NIM. C1061221040

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2026

SKRIPSI

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI LIANG TEH PONTIANAK DENGAN SUPLEMENTASI BUNGA BELIMBING WULUH (*Averrhoa bilimbi L.*)

OLEH:

RESTI FITRIANI
NIM. C1061221040

Skripsi Diajukan Sebagai Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana dalam Bidang Pertanian

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2026

HALAMAN PENGESAHAN

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI LIANG TEH PONTIANAK DENGAN SUPLEMENTASI BUNGA BELIMBING WULUH (*Averrhoa bilimbi L.*)

Tanggung Jawab Yuridis Material pada:

RESTI FITRIANI
NIM. C1061221040

Jurusan Budidaya Pertanian

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat dan Lulus Ujian Skripsi
Pada tanggal: 7 Juli 2026 Berdasarkan SK Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura Nomor: 4517/DST/UN22.3/HK.03/2026

Tim Penguji:

Pembimbing Pertama	Pembimbing Kedua
Prof. Dr. Ir. Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, MP	**Dr. Oke Anandika Lestari, S.TP., M.Si**
NIP. 196505101989032001	**NIP. 198410122014042001**

Penguji Pertama	Penguji Kedua
Dr. Dwi Raharjo, S.TP., MP	**Lucky Hartanti, S. TP., MP**
NIP. 198105132005011005	**NIP. 197503262002122002**

Disahkan Oleh:
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura

Prof. Dr. Ir. Hj. Denah Suswati, M.P., IPU.
NIP. 196505030198903200l

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi "Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Liang Teh Pontianak dengan Suplementasi Bunga Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*)" adalah karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang dikutip dari karya yang diterbitkan dan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan di dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pontianak, 7 Juli 2026
Penulis,

Resti Fitriani
C1061221040

LEMBAR PERSEMBAHAN

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul "Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Liang Teh Pontianak dengan Suplementasi Bunga Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*)" ini dengan sebaik-baiknya. Penulis menyadari bahwa proses penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari doa, bantuan, dukungan, serta perhatian dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, dengan penuh rasa syukur dan hormat, penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Nasir dan Ibu Mauliati. Terima kasih atas segala doa yang tidak pernah putus, kasih sayang yang tidak pernah berkurang, serta dukungan yang diberikan dalam setiap aspek kehidupan penulis, baik secara moral, emosional, maupun materi. Terima kasih karena selalu mendampingi penulis dalam setiap proses hingga akhirnya dapat menyelesaikan pendidikan ini. Segala pencapaian yang penulis raih tidak terlepas dari doa dan pengorbanan kalian.
2. Diri sendiri. Terima kasih karena telah berusaha melewati berbagai proses, menghadapi rasa lelah, keraguan, dan tantangan yang datang selama perjalanan ini. Terima kasih karena telah terus melangkah hingga akhirnya sampai pada titik yang dahulu hanya menjadi harapan. Semoga pencapaian ini menjadi pengingat bahwa setiap usaha dan proses yang dijalani dengan sungguh-sungguh akan menemukan akhirnya dan hasil yang baik.
3. Ibu Prof. Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, MP dan Ibu Dr. Oke Anandika Lestari, S.TP.,M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing, mengarahkan, dan memberikan banyak saran selama proses penelitian hingga penyelesaian skripsi ini. Kemudian terimakasih kepada Bapak Dr. Dwi Raharjo, S.TP., MP dan Ibu Lucky Hartanti, S.TP., MP selaku dosen penguji yang telah memberikan kritik, masukan, dan saran yang sangat berarti bagi penyempurnaan penelitian penulis, baik dari seminar proposal hingga ujian komprehensif.
4. Sobat Ruk Rik (opet, wawa, doko, sinok dan adit) sebagai teman-teman seperjuangan penulis sejak pertengahan perkuliahan hingga proses penyelesaian tugas akhir ini. Terima kasih telah menjadi bagian dari begitu banyak cerita

selama masa perkuliahan. Obrolan dan jokes receh yang mungkin terlihat sederhana, nyatanya telah membuat berbagai fase kehidupan perkuliahan penulis menjadi lebih berwarna dan menyenangkan.

5. Emil, Pandu, dan Renti Kobar, yang masing-masing telah memberikan warna dan bantuan dalam perjalanan perkuliahan penulis. Terima kasih kepada Emil sebagai teman penulis dari sejak maba yang telah banyak membantu dan menemani penulis melewati berbagai proses perjuangan tugas akhir. Terima kasih kepada Pandu yang telah banyak membantu ketika penulis membutuhkan informasi dan jawaban terkait berbagai urusan administrasi. Terima kasih pula kepada Renti Kobar yang telah banyak berbagi informasi, cerita, serta candaan yang turut mewarnai perjalanan selama masa perkuliahan.
6. Cesik, teman SMP tercinta penulis yang hingga saat ini masih senantiasa memberikan dukungan kepada penulis. Terima kasih karena selalu hadir dengan dukungan dan semangat, bahkan di tengah kesibukan dan perjalanan masing-masing. Kehadiran dan perhatian yang diberikan menjadi salah satu hal yang penulis syukuri dalam perjalanan panjang ini.
7. Teman-teman seperjuangan Angkatan 2022, yang telah menjadi bagian dari perjalanan akademik penulis. Terima kasih atas berbagai bantuan selama penelitian dan kegiatan di laboratorium. Terima kasih juga penulis sampaikan kepada seluruh pihak yang telah membantu memberikan informasi serta menemani dalam pencarian bunga belimbing wuluh yang menjadi bagian penting dalam penelitian ini. Setiap bantuan sekecil apa pun memiliki arti dan turut mengantarkan penulis hingga sampai pada tahap ini.

RIWAYAT HIDUP



Resti Fitriani lahir di Antibar, Kabupaten Mempawah, Kalimantan Barat, pada tanggal 2 Desember 2004 dan merupakan anak tunggal. Namun, penulis menempuh pendidikan dari tingkat taman kanak-kanak hingga sekolah menengah atas di Kabupaten Natuna, Provinsi Kepulauan Riau. Pendidikan formal dimulai di TK Angkasa Natuna pada tahun 2008. Selanjutnya, penulis melanjutkan pendidikan di SD Negeri 002 Ranai, dan lulus pada tahun 2016. Selanjutnya, pendidikan menengah pertama ditempuh di SMP Negeri 1 Bunguran Timur dan lulus pada tahun 2019. Kemudian, penulis melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 1 Bunguran Timur dan lulus pada tahun 2022. Pada tahun 2022, penulis diterima sebagai mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura melalui jalur SBMPTN. Selama menempuh pendidikan di perguruan tinggi, penulis aktif mengikuti kegiatan organisasi kemahasiswaan, seperti kepanitiaan di Himpunan Mahasiswa Ilmu dan Teknologi Pangan (HIMIGIPA), dan penulis pernah menjadi anggota Divisi SOSMAS HIMIGIPA pada periode 2024. Penulis juga pernah mengikuti seleksi PKM-RE pada tahun 2024. Penulis juga pernah magang di PT Khatulistiwa Global Berkah, salah satu industri pangan di Kalimantan Barat pada tahun 2024-2025 selama 1 bulan. Selama kegiatan magang penulis berkesempatan langsung dalam mengikuti proses produksi pembuatan minuman, serta penyusunan dokumen CPPOB. Dari pengalaman tersebut, penulis mendapatkan banyak pengalaman terkait proses produksi di industri pangan. Selain itu, penulis juga pernah mengikuti magang di Unit Pengembangan Karir dan Kewirausahaan Universitas Tanjungpura (UPAPKK UNTAN) pada tahun 2026 selama 6 bulan. Dari pengalaman yang pernah diikuti penulis semasa kuliah membuat penulis mendapatkan banyak pengalaman yang dapat menunjang pengembangan diri serta meningkatkan kompetensi diri penulis di bidang akademik maupun non-akademik.

RINGKASAN SKRIPSI

Liang Teh Pontianak (LTP) merupakan salah satu teh herbal khas Kalimantan Barat yang dipercaya secara turun-temurun memiliki manfaat kesehatan karena kandungan senyawa bioaktifnya berupa antioksidan, namun LTP masih memiliki warna gelap yang kurang menarik serta rasa yang cenderung hambar, sehingga diperlukan upaya perbaikan karakteristik sensori melalui suplementasi bahan alami. Bunga belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) berpotensi digunakan sebagai bahan suplementasi karena diketahui mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, saponin, polifenol, dan vitamin C, serta memiliki warna kemerahan alami yang berpotensi memperkuat karakter warna LTP dan memberikan rasa asam yang dapat mengurangi rasa hambar pada produk.

Tujuan penelitian ini adalah mendapatkan konsentrasi suplementasi bunga belimbing wuluh yang menghasilkan karakteristik fisikokimia dan sensori LTP terbaik. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 1 faktor, yaitu konsentrasi suplementasi bunga belimbing wuluh dengan lima taraf perlakuan (0%, 10%, 20%, 30%, 40%) dan 5 ulangan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa suplementasi bunga belimbing wuluh memberikan pengaruh terhadap parameter fisikokimia LTP, yang ditunjukkan dengan kecenderungan peningkatan aktivitas antioksidan, kadar flavonoid, dan vitamin C, serta penurunan nilai pH dan intensitas warna L*, a*, dan b* seiring meningkatnya konsentrasi bunga belimbing wuluh. Hasil uji organoleptik menunjukkan pengaruh nyata terhadap atribut warna, rasa asam, dan kesukaan keseluruhan, namun tidak berpengaruh nyata terhadap atribut aroma.

LTP dengan suplementasi bunga belimbing wuluh 30% merupakan perlakuan terbaik berdasarkan uji indeks efektivitas, dengan nilai pH 5,89, nilai aktivitas antioksidan 77,93%, nilai kadar flavonoid 44,50 mg QE/100 mL, nilai vitamin C 27,10 mg/100 mL, nilai warna L* sebesar 41,37, nilai warna a* 2,34, nilai warna b* 4,09, serta nilai sensori warna 4,13 (lebih merah), nilai sensori aroma 3,43 (beraroma khas liang teh), nilai sensori rasa asam 2,03 (agak asam), dan nilai kesukaan keseluruhan 3,87 (mendekati lebih suka).

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul "Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Liang Teh Pontianak dengan Suplementasi Bunga Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*)" ini tepat pada waktunya. Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Ibu Prof. Dr. Ir. Hj. Denah Suswati, M.P., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura. Ibu Dr. Tantri Palupi, S.P., M. Si., selaku Ketua Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura. Ibu Lucky Hartanti, S.T.P., M.P., selaku Kepala Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura. Ibu Prof. Dr. Ir. Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, M.P. selaku dosen pembimbing pertama dan ibu Dr. Oke Anandika Lestari., S.TP., M. Si, selaku dosen pembimbing kedua, serta keluarga dan teman-teman yang senantiasa mendukung selama penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penulisan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat sebagai ilmu pengetahuan bagi pembaca sekalian.

Pontianak, 7 Juli 2026
Penulis,

Resti Fitriani
C1061221040

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR i
DAFTAR ISI ii
DAFTAR TABEL iv
DAFTAR GAMBAR v
DAFTAR LAMPIRAN vi
I. PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 3
C. Tujuan 3
D. Manfaat 3
II. KERANGKA PEMIKIRAN 4
A. Landasan Teori 4
1. Teh 4
2. Liang Teh Pontianak (LTP) 5
3. Bunga Belimbing Wuluh 13
4. Antioksidan 14
B. Kerangka Konsep 19
C. Hipotesis 20
III. METODE PENELITIAN 21
A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan 21
B. Bahan dan Alat 21
C. Rancangan Penelitian 21
D. Pelaksanaan Penelitian 22
E. Parameter Penelitian 25
F. Analisis Data 25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 26
A. Karakteristik Bahan Dasar 26
B. Karakteristik Fisikokimia Liang Teh Pontianak (LTP) Suplementasi ...
Bunga Belimbing Wuluh 27

1. Profil Warna 27
2. pH 31
3. Vitamin C 33
4. Total Flavonoid 35
5. Aktivitas Antioksidan 38
C. Karakteristik Sensori Liang Teh Pontianak (LTP) Suplementasi Bunga Belimbing Wuluh 40
1. Warna Merah 41
2. Rasa Asam 42
3. Aroma Liang Teh Pontianak 42
4. Kesukaan Keseluruhan 42
D. Penentuan Perlakuan Terbaik dengan Uji Indeks Efektivitas 44
V. PENUTUP 46
A. Kesimpulan 46
B. Saran 46
DAFTAR PUSTAKA 47
LAMPIRAN 57

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Syarat Mutu Teh Kering 5

Tabel 2. Formulasi Liang Teh Pontianak..... 7

Tabel 3. Formulasi Liang Teh Pontianak dengan Suplementasi Bunga Belimbing Wuluh..... 22

Tabel 4. Hasil Data Karakteristik Bahan Dasar 26

Tabel 5. Hasil Rerata Profil Warna Liang Teh Pontianak Suplementasi Bunga Belimbing Wuluh 27

Tabel 6. Hasil Rerata pH Liang Teh Pontianak Suplementasi Bunga Belimbing Wuluh..... 32

Tabel 7. Hasil Rerata Vitamin C Liang Teh Pontianak Suplementasi Bunga Belimbing Wuluh..... 34

Tabel 8. Hasil Rerata Total Flavonoid Liang Teh Pontianak Suplementasi Bunga Belimbing Wuluh 36

Tabel 9. Hasil Rerata Aktivitas Antioksidan Liang Teh Pontianak Suplementasi Bunga Belimbing Wuluh..... 38

Tabel 10. Hasil Rerata Uji Organoleptik Liang Teh Pontianak Suplementasi Bunga Belimbing Wuluh..... 40

Tabel 11. Nilai Indeks Efektivitas Liang Teh Pontianak Suplementasi Bunga Belimbing Wuluh 45

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Daun Muje 7
Gambar 2. Nanas Kerang 8
Gambar 3. Daun Oregano 9
Gambar 4. Daun Pandan 10
Gambar 5. Lidah Buaya 11
Gambar 6. Kayu Secang 12
Gambar 7. Bunga Belimbing Wuluh 13
Gambar 8. Reaksi DPPH dengan Senyawa Antioksidan 19
Gambar 9. Diagram Alir Proses Pembuatan Liang Teh Pontianak dengan Suplementasi Bunga Belimbing Wuluh 24

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Uji Profil Warna 57
Lampiran 2. Uji pH 58
Lampiran 3. Uji Vitamin C 59
Lampiran 4. Uji Total Flavonoid 60
Lampiran 5. Uji Aktivitas Antioksidan 61
Lampiran 6. Uji Organoleptik secara Deskriptif 62
Lampiran 7. Uji Indeks Efektivitas 63
Lampiran 8. Data Pengujian Profil Warna 65
Lampiran 9. Hasil Analisis Data Pengujian Profil Warna 66
Lampiran 10. Data Pengujian pH 68
Lampiran 11. Hasil Analisis Data Pengujian pH 69
Lampiran 12. Data Pengujian Vitamin C 70
Lampiran 13. Hasil Analisis Data Pengujian Vitamin C 71
Lampiran 14. Data Pengujian Total Flavonoid 72
Lampiran 15. Hasil Analisis Data Pengujian Total Flavonoid 74
Lampiran 16. Data Pengujian Aktivitas Antioksidan 75
Lampiran 17. Hasil Analisis Data Pengujian Aktivitas Antioksidan 76
Lampiran 18. Data Oragnoleptik Warna 77
Lampiran 19. Hasil Analisis Data Oragnoleptik Warna 78
Lampiran 20. Data Oragnoleptik Aroma 80
Lampiran 21. Hasil Analisis Data Oragnoleptik Aroma 81
Lampiran 22. Data Oragnoleptik Rasa 82
Lampiran 23. Hasil Analisis Data Oragnoleptik Rasa 83
Lampiran 24. Data Oragnoleptik Kesukaan Keseluruhan 85
Lampiran 25. Hasil Analisis Data Oragnoleptik Kesukaan Keseluruhan 86
Lampiran 26. Hasil Analisis Data Indeks Efektivitas 88
Lampiran 27. Dokumentasi Penelitian 89

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tren gaya hidup sehat telah mendorong peningkatan permintaan konsumen terhadap pangan fungsional. Pangan fungsional didefinisikan sebagai pangan yang tidak hanya memberikan kebutuhan nutrisi dasar, tetapi juga mengandung komponen bioaktif yang memiliki fungsi fisiologis tertentu yang dapat memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh (Azizah *et al*., 2025). Salah satu bentuk pangan fungsional yang cukup luas dikenal masyarakat adalah teh herbal. Teh herbal merupakan minuman yang dalam penyeduhannya tidak menggunakan daun teh (*Camellia sinensis*), melainkan menggunakan bagian tanaman lain, seperti daun, bunga, biji, buah, kulit, batang, maupun akar (Nurhikmah *et al.,* 2025). Teh herbal digemari karena kandungan senyawa bioaktifnya, seperti antioksidan yang dapat berperan penting dalam melawan radikal bebas untuk menjaga kesehatan tubuh (Jayanti *et al*., 2025).

Salah satu teh herbal yang cukup dikenal di Indonesia dan sudah berkembang di Kalimantan Barat terutama di Pontianak adalah Liang Teh Pontianak (LTP). LTP merupakan minuman yang dibuat dari kombinasi bahan-bahan herbal seperti daun muje, daun nanas kerang, daun oregano, daun pandan, kulit lidah buaya, dan kayu secang. LTP dipercaya secara turun-temurun dapat memberikan manfaat ksehatan, seperti meredakan panas dalam, membantu menurunkan tekanan darah, memperlambat proses penuaan, hingga mencegah penyakit degeneratif karena kandungan senyawa bioaktifnya berupa antioksidan (Dewi *et al.,* 2022). Meskipun memiliki manfaat kesehatan yang beragam, LTP masih memiliki warna gelap yang kurang menarik dan rasa yang cenderung hambar.

Warna LTP yang dihasilkan secara umum cenderung berwarna merah kecoklatan, sehingga tampilannya kurang menarik dan kurang mampu memberikan kesan segar bagi konsumen. Warna merupakan atribut sensori yang pertama kali dinilai konsumen sebelum rasa, sehingga produk dengan tampilan warna yang cerah dan menarik cenderung lebih diminati untuk dikonsumsi dibandingkan produk dengan warna yang gelap atau kurang menarik, meskipun kandungan gizi maupun manfaat kesehatannya setara (Tarwendah, 2017). Persepsi visual ini turut membentuk ekspektasi konsumen terhadap kualitas dan rasa dari suatu produk pangan.

Berdasarkan hal tersebut, diperlukannya tambahan bahan lain sebagai upaya peningkatan sensori LTP untuk memberikan visual yang lebih menarik dan diharapkan dapat menarik minat konsumen terhadap produk LTP. Inovasi terhadap LTP telah banyak dilakukan, seperti dengan penambahan sari buah jeruk sambal maupun penambahan sari buah lemon yang bertujuan memperkaya karakter sensorinya (Widowati, 2022; Dewi, 2023). Pemanfaatan bahan herbal lain, seperti bunga sebagai bahan suplementasi pada LTP masih belum banyak dieksplorasi. Bahan alami seperti bunga memiliki potensi besar yang tidak hanya dapat memperbaiki karakter sensori, tetapi juga dapat menambah nilai fungsional suatu produk. Salah satu bunga yang berpotensi untuk disuplementasikan ke dalam LTP adalah bunga belimbing wuluh.

Bunga belimbing wuluh merupakan salah satu bagian organ generatif dari tanaman *Averrhoa bilimbi L.* yang pemanfaatannya masih terbatas, meskipun diketahui memiliki kandungan bioaktif yang cukup beragam (Sulistiya *et al.,* 2024). Penelitian sebelumnya melaporkan ekstrak bunga belimbing wuluh memiliki aktivitas antimikroba, antidiabetik, antikanker, dan antihiperlipidemia (Wibawa *et al.,* 2022). Hal tersebut dikaitkan dengan keberadaan senyawa flavonoid golongan flavonol, saponin, dan polifenol yang berperan sebagai antimikroba (Diningsih *et al*., 2020). Bunga belimbing wuluh juga dilaporkan mengandung vitamin C yang secara kimia merupakan asam askorbat, salah satu jenis asam organik (Dewi & Juwitaningtyas, 2024). Keberadaan asam organik secara umum berpotensi dapat memberikan rasa asam pada suatu produk, meskipun intensitas rasa asam bunga belimbing wuluh belum ada yang melaporkan secara spesifik, namun karakter rasa asam yang dihasilkan diduga lebih ringan dibandingkan buahnya. Selain itu, bunga ini juga memiliki warna kemerahan alami yang berpotensi dapat memperkuat karakter warna alami dari LTP.

Berdasarkan tinjauan literatur sebelumnya, penelitian mengenai inovasi teh herbal dengan suplementasi bunga telah banyak dilakukan, namun belum ditemukannya penelitian yang mengkombinasikan LTP dengan bunga belimbing wuluh. Kondisi tersebut menunjukkan adanya celah penelitian yang dapat dieksplorasi lebih lanjut. Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya inovasi minuman fungsional khas daerah serta mendorong optimalisasi pemanfaatan bahan lokal yang belum banyak digunakan.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah berapa persen suplementasi bunga belimbing wuluh yang menghasilkan karakteristik fisikokimia dan sensori liang teh pontianak terbaik?

C. Tujuan

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mendapatkan persen suplementasi bunga belimbing wuluh yang menghasilkan karakteristik fisikokimia dan sensori liang teh pontianak terbaik.

D. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi ilmiah baru mengenai pengembangan formulasi liang teh pontianak yang disuplementasi bunga belimbing wuluh, guna menambah nilai fungsional liang teh pontianak dari penambahan bahan pangan lokal yang masih belum termanfaatkan secara optimal.