

Teknologi Pengolahan Daun *Uncaria gambier* Roxb. sebagai Minuman Antioksidan

Processing Technology of Uncaria gambier Roxb. Leaf as an Antioxidant Drink

Inventor : Dra Hernani, M.Sc

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

Indonesian Center for Agricultural Postharvest Research and Development

Status Perlindungan HKI : Paten No. IDP000042102

IPR Protection Status : Patent No. IDP000042102

Teh celup dari daun *Uncaria gambier* Roxb. dikategorikan sebagai teh herbal karena daunnya mengandung senyawa fenol dan katekin sebagai antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan. Inovasi ini juga salah satu cara dalam memanfaatkan daun *Uncaria gambier* Roxb. yang sebelumnya hanya sebagai campuran makan sirih. Dalam pembuatannya, serbuk daun *Uncaria gambier* Roxb. dicampur dengan bunga *Jasminum sambac* (melati putih) yang kering dan segar. Produk ini mempunyai kandungan fenol antara 1,88-2,46%, kandungan katekin 39,68-40,14%, dan daya antioksidan 90,02-90,60% dengan formulasi 1 : 1 antara daun *Uncaria gambier* Roxb. dan bahan pemberi aroma

Tea bag from *Uncaria gambier* Roxb leaves, categorized as herbal tea because the leaves contain phenol compounds and catechins as antioxidants that are beneficial to health. The invention is also one of the ways in utilizing the leaves of *Uncaria gambier* Roxb. which was previously just a mixture of betel. In the production process, the powdered leaves of *Uncaria gambier* Roxb. mixed with *Jasminum sambac* (white jasmine) flower that is dry and fresh. This product has phenol content between 1.88-2.46%, catechin content 39.68-40.14%, and antioxidant power 90.02-90.60% with formulation 1:1 between *Uncaria gambier* Roxb leaf, and fragrance ingredients.

