

TEH CELUP TELANG LEMON JAHE



Deskripsi ringkas teknologi.

Teknologi ini mengolah bunga telang, lemon, dan jahe menjadi teh celup herbal melalui sortasi, pengirisan, pengeringan, formulasi, dan pengemasan. Tujuannya ialah menghasilkan minuman praktis dengan mutu bahan lebih seragam, warna dan aroma terjaga, daya simpan lebih panjang, serta nilai tambah hortikultura lokal.

Petani adopter. Belum ada petani atau kelompok tani adopter yang terdokumentasi. Produk baru diuji pada skala praktikum di Laboratorium Pascapanen Hasil Pertanian, Polbangtan Bogor, pada 24 November 2025.

Kebaruan teknologi. Kebaruannya ialah perpaduan telang sebagai pewarna alami, lemon sebagai pemberi rasa segar dan pemicu perubahan warna biru-ungu, serta jahe sebagai pemberi aroma hangat. Formulasi dikemas dalam tea bag 5 gram sehingga lebih praktis dan higienis dibandingkan ramuan herbal curah.

Best Practice implementasi teknologi.

Gunakan bahan segar dan bebas kerusakan; cuci dan tiriskan; iris lemon serta jahe tipis-seragam; susun bahan terpisah pada loyang; keringkan dalam oven di bawah 90°C selama 2–3 jam sampai kering; dinginkan; campurkan 1 gram telang, 2 gram lemon, dan 2 gram jahe per kantong; segel dengan hand sealer; lalu simpan dalam kemasan yang melindungi dari udara, cahaya, dan kelembapan. Terapkan penimbangan konsisten dan sanitasi alat pada setiap batch.

Syarat dan kondisi implementasi.

Bahan: telang, lemon, jahe, tea bag food grade, label, dan kotak kemasan. Alat: pisau, talenan, wadah, timbangan digital, loyang, oven, dan hand sealer. Produksi dilakukan di ruang bersih, kering, dan berventilasi oleh SDM yang memahami sanitasi pangan serta pengendalian suhu. Biaya belum dihitung dalam laporan. Sebelum komersialisasi diperlukan uji kadar air, pH, mikrobiologi, umur simpan, perizinan, dan kesesuaian label pangan.

Keunggulan dan kelemahan teknologi.

Keunggulan: warna seduhan menarik, aroma lemon-jahe disukai, bahan lokal bernilai tambah, dan penyajian praktis. Uji lima panelis menghasilkan skor aroma 5,00; warna 5,00; rasa 4,00; tekstur 4,40; dan penerimaan keseluruhan 5,00. Kelemahan: uji masih berskala kecil, suhu pengeringan belum ditetapkan lebih spesifik, belum ada uji kimia, mikrobiologi, dan umur simpan, serta rasa masih dapat disempurnakan melalui formulasi atau pemanis.

Tautan informasi <https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi>

Identitas inovator (penemu teknologi) jika ada

Nama: Dr. Wasissa Titi Ilhami, S.P., M.Si., Ahmad Suaidi, Fadli Abdurrahman, Muhamad Rizki Maulana B., Putri Wulan Sari, dan Salwa Naira Athaya.

Instansi: Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor

Media sosial/e-mail:

<https://polbangtan-bogor.ac.id/karya-dan-inovasi>

Identitas informan (penulis/pemberi informasi teknologi)

Nama: Dr. Wasissa Titi Ilhami, S.P., M.Si., Ahmad Suaidi, Fadli Abdurrahman, Muhamad Rizki Maulana B., Putri Wulan Sari, dan Salwa Naira Athaya.

Instansi: Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor

Media sosial/e-mail:

<https://www.instagram.com/polbangtanbogor>