

## ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian tentang pengaruh lama penyeduhan teh hijau produk "X" terhadap kadar katekin terlarut yang ditetapkan secara KCKT. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa lama waktu menyeduh teh hijau yang tepat, sehingga bisa memperoleh kadar katekin yang optimal karena pada umumnya, orang menyeduh teh hijau dengan berbagai variasi waktu, tanpa mengetahui seberapa besar kandungan katekin tersebut dapat terlarut. Dalam penelitian ini, sampel teh hijau produk "X" diseduh dengan air suhu  $70^{\circ}\text{C}$ , selama 3, 5, dan 7 menit kemudian kadar katekin yang terlarut ditetapkan dengan KCKT (kolom *Phenomenex*<sup>TM</sup>, RP 18,5  $\mu\text{m}$ , 250 x 4,6 mm), suhu  $40,2^{\circ}\text{C}$ , kecepatan alir 1,0 ml/menit, fase gerak terdiri dari campuran asam fosfat 0,1% dan asetronitril dengan sistem elusi gradien, dan detektor UV  $\lambda = 278$  nm). Kemudian dilakukan analisis regresi terhadap kadar dan area baku katekin yang diperoleh dari hasil pengamatan area baku katekin, untuk membuat kurva kalibrasi yang akan digunakan dalam penetapan kadar katekin dalam sampel teh hijau produk "X" dimana didapatkan harga  $r_{\text{hitung}} (0,999) > r_{\text{tabel}} (0,878)$ . Hal tersebut menunjukkan adanya hubungan linier antara kadar dan area baku katekin. Dari hasil penelitian ini, diperoleh rata-rata kadar katekin yang terlarut dari sampel teh hijau produk "X" yang diseduh selama 3, 5, dan 7 menit berturut-turut adalah  $0,16\% \pm 0,02$  ;  $0,23\% \pm 0,04$  ; dan  $0,26\% \pm 0,01$ . Secara statistika dengan *anova oneway test*, ketiga pelakuan sampel diatas menunjukkan perbedaan yang signifikan pada  $\alpha (0,05)$  dan dapat disimpulkan bahwa dalam penelitian ini, kadar katekin tertinggi, diperoleh dari air seduhan teh hijau produk "X", hasil penyeduhan selama 7 menit.