

## ABSTRAK

Penelitian ini, yang dilakukan oleh **Lalu Gede Rauh Hartadi** pada tahun 2024, bertujuan untuk mengembangkan minuman berbahan dasar daun jeruk nipis menggunakan teknik *pouring* dan *blending* untuk menciptakan minuman inovatif. Studi ini menggunakan pendekatan kualitatif dan kuantitatif dalam pengembangan produk. Metode pengumpulan data meliputi observasi, kuesioner dengan panelis ahli, dan kuesioner yang didistribusikan kepada panelis umum. Daun jeruk nipis, yang secara tradisional digunakan sebagai bahan pelengkap dalam masakan dan obat herbal, dieksplorasi untuk potensinya dalam pembuatan minuman. Temuan menunjukkan bahwa daun jeruk nipis dapat diolah menjadi sirup, yang berfungsi sebagai bahan pemanis dalam minuman. Latar belakang penelitian menyoroti pentingnya sejarah dan budaya daun jeruk nipis di Asia Tenggara, mencatat sifat-sifat obatnya dan kandungan vitamin C yang kaya. Penelitian ini menjadi pionir dalam penggunaan novel daun jeruk nipis yang dikombinasikan dengan teh hitam, campuran yang sebelumnya belum pernah dieksplorasi. Teknik *blending* ditekankan karena kemampuannya menghasilkan tekstur halus, meningkatkan kualitas keseluruhan dan pengalaman sensorik produk akhir.

**Kata Kunci:** Daun Jeruk Nipis,

## ABSTRACT

*This research, conducted by Lalu Gede Rauh Hartadi in 2024, aims to develop a drink based on lime leaves using pouring and blending techniques to create an innovative beverage. The study employs both qualitative and quantitative approaches to product development. Data collection methods included observations, questionnaires with expert panelists, and questionnaires distributed to general panelists. Lime leaves, traditionally used as complementary ingredients in cooking and herbal medicines, were explored for their potential in beverage creation. The findings indicate that lime leaves can be processed into syrup, which serves as a sweetening ingredient in drinks. The background of the study highlights the historical and cultural significance of lime leaves in Southeast Asia, noting their medicinal properties and rich vitamin C content. This research pioneers the novel use of lime leaves in combination with black tea, a mixture previously unexplored. The blending technique is emphasized for its ability to produce a smooth texture, enhancing the overall quality and sensory experience of the final product.*

*Keywords: Lime Leaves,*