

RINGKASAN

Karakteristik Sensoris Seduhan Teh Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) dengan Penambahan Lemon, Daun Kemangi, dan Daun Stevia Di UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura Sidoarjo, Tety Nur Cahyani, NIM B32190802, Tahun 2021, Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen pembimbing Irene Ratri Andia Sasmita dan pembimbing lapang Novie Isnawati, dilaksanakan di UPT. Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura (PATPH), Kecamatan Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. UPT. Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura (PATPH) atau biasa disebut puspa lebo merupakan unit pelaksana teknis pengembangan agribisnis yang berfokus pada pengembangan tanaman pangan dan hortikultura yang berada di bawah naungan Dinas Pertanian Provinsi Jawa Timur.

Bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) Merupakan bunga yang identik dengan warna ungu pada kelopakannya. Tanaman ini biasa tumbuh sebagai tanaman hias yang bisa dijadikan sebagai obat mata dan pewarna makanan alami yang tidak berbahaya bagi tubuh (Anggriani, 2019). Menurut Cahyaningsih, *et al.* (2019), ternyata selain bunganya yang identik berwarna ungu tanaman ini ternyata memiliki kacang yang berwarna hijau. Menurut Maksana *et al.* (2017), warna pada bunga telang selain ungu ternyata memiliki warna biru dan merah yang disebabkan karena bunga telang mengandung senyawa antosianin. Selain sebagai pewarna antosianin yang terdapat pada bunga telang dapat bersifat sebagai antioksidan yang dapat digunakan sebagai obat tradisional yang dapat bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Menurut Maksana *et al.* (2017), kelebihan dari bunga telang cukup memberikan manfaat yang baik bagi industri pangan diantaranya dapat meningkatkan atribut mutu pada warna makanan bunga telang juga dapat memberikan manfaat kesehatan jika ditambahkan atau digunakan sebagai pewarna makanan.

Tujuan dilaksanakan penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik sensori pada seduhan teh bunga telang. Pelaksanaan penelitian pada tanggal 1 Desember 2021 sampai 15 Desember 2021 di ruang pengolahan UPT PATPH,

Sidoarjo. Pengujian sensoris yang dilakukan yaitu dengan uji hedonik. Panelis diambil dari mahasiswa PKL di UPT PATPH dengan 20 panelis terdiri dari 10 panelis terlatih dan 10 panelis tidak terlatih rentang usia 19-22 tahun.

Hasil uji hedonik seduhan teh bunga telang dengan substitusi lemon, daun kemangi, dan daun stevia diperoleh hasil:

Parameter warna, parameter aroma, dan parameter kenampakan panelis menyukai warna, aroma, dan kenampakan dari seduhan teh bunga telang dengan substitusi lemon. Sedangkan pada parameter rasa panelis menyukai rasa dari seduhan teh bunga telang dengan substitusi daun stevia.