

RINGKASAN

Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensoris Minuman Wedang Uwuh dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). Kinanti Agustin Fauziyah, NIM B32201433, Tahun 2023, 42 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP., M.Sc. (Pembimbing).

Rempah-rempah merupakan salah satu komoditas yang melimpah di Indonesia. Salah satu produk olahan dari rempah-rempah adalah minuman tradisional wedang uwuh. Wedang uwuh merupakan minuman tradisional yang berasal dari Yogyakarta, tepatnya dari daerah Imogiri, Bantul. Minuman ini memiliki warna merah yang berasal dari senyawa brazilin pada kayu secang. Minuman wedang uwuh pada penelitian Abirizal mengandung vitamin C sebesar 12,8 mg/100 ml. Bunga telang merupakan salah satu bahan alami yang dapat dijadikan sebagai pewarna pada bahan makanan atau minuman karena mengandung pigmen antosianin yang dapat menghasilkan warna biru. Selain itu, bunga telang memiliki kandungan vitamin C yang tinggi yakni sebesar 135,1 mg/100 gram.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak bunga telang terhadap karakteristik kimiawi, fisik, dan sensoris minuman wedang uwuh. Sifat kimia berupa pH dan vitamin C, sifat fisik berupa indeks warna dan total padatan terlarut, serta sifat sensoris berupa warna, rasa, dan aroma. Selain itu, penelitian ini dilakukan untuk menentukan perlakuan terbaik pada berbagai macam konsentrasi. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktorial. Perlakuan pertama yaitu P1 dengan konsentrasi 15%, P2 dengan konsentrasi 20%, P3 dengan konsentrasi 25%, P4 dengan konsentrasi 30%, P5 dengan konsentrasi 35%, dan P6 dengan konsentrasi 40%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak bunga telang menunjukkan perbedaan nyata terhadap sifat kimia, fisik, dan sensoris. Sifat kimia meliputi pH yang berkisar antara 6,61 – 6,79 dan kadar vitamin C berkisar antara 22,97 mg/100 ml – 40,3 mg/100 ml. Sifat fisik meliputi indeks warna (L) yang berkisar antara 24,85 – 25,85, indeks warna (a) berkisar antara 3,45 – 4,55, indeks warna (b) berkisar antara 3,50 – 3,95, dan total padatan terlarut yang berkisar antara

6,30 °Brix – 9,26 °Brix. Sifat sensoris meliputi hedonik warna yang berkisar antara 3,56 – 3,92, hedonik rasa berkisar antara 3,24 – 3,64, hedonik aroma berkisar antara 3,36 – 3,60, mutu hedonik warna berkisar antara 2,00 – 3,96, mutu hedonik rasa berkisar antara 2,60 – 3,36, dan mutu hedonik aroma berkisar antara 2,48 – 3,80.