

RINGKASAN

INOVASI PEMANFAATAN BUNGA MAWAR (*Rosa Santana*) MENJADI MINUMAN SERBUK EKSTRAK MAWAR, Devi Ramadanti Putri, NIM B32181554, Tahun 2021, 66 halaman, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S. TP., MP. (Dosen Pembimbing).

UPT. Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura, Sidoarjo merupakan instansi pemerintahan yang bergerak dibidang studi, kajian, pengembangan agribisnis tanaman pangan dan hortikultura, mengembangkan agrowisata, ketatausahaan dan pelayanan masyarakat.

Mawar (*Rosa Santana*) merupakan bunga mawar merah merambat. Mawar jenis ini umumnya dijumpai di daerah ketinggian 1000 meter diatas permukaan laut, mawar biasanya hidup subur di iklim yang sejuk dan cukup untuk konsumsi atau asupan sehari-hari. Mahkota bunga mawar diketahui mengandung pigmen antosianin jenis dari dari kelompok sianidin dan deininglikosida, serta malvidinglikosida dan berkhasiat sebagai obat alami. Senada dengan pendapat Blake (2004) bunga mawar mengandung sianidin (*cyranins*) (Saati, 2011).

Komponen yang paling banyak di dalam mahkota bunga mawar segar antara lain air (83-85%), vitamin, beta karoten, sianin (antosianin), gula total 8-12%, minyak atsiri sekitar 0,01-1,00% (citonellol, euganol, asam galat dan linalool). Pigmen antosianin yang terdapat pada bunga mawar merah memiliki sifat sinergis dengan asam sitrat yang akan berfungsi sebagai antioksidan (Saati dkk, 2011). Pigmen antosianin dalam bunga mawar, diharapkan dapat menjadi pewarna alami yang sehat, aman dan halal, karena dalam proses ekstraksinya dapat dilakukan tanpa menggunakan pelarut alkohol (methanol dan etanol) (Saati, 2011). Negara maju penggunaan zat pewarna alami pada produk makanan telah banyak digalakkan, produk warna alami yang dapat digunakan dalam berbagai aplikasi termasuk minuman, makanan, obat-obat, suplemen diet, kosmetik, barang kerajinan maupun pakan ternak (Wu dkk, 2009).

Minuman serbuk instan merupakan produk pangan yang berbentuk butiran-butiran yang disebut sebagai serbuk yang dalam penggunaannya mudah

larut dalam air dingin atau air panas (Permana, 2008). Salah satu keunggulan minuman serbuk instan adalah umur simpannya yang lebih lama daripada bentuk segarnya.

Tujuan dilakukan penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik sensori pada minuman serbuk ekstrak mawar yang telah diseduh terlebih dahulu. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 2 Desember sampai 11 Desember 2020 di ruang pengolahan dan pemasaran UPT PATPH, Sidoarjo. Pengujian sensori yang dilakukan yaitu uji hedonik dengan 25 panelis tidak terlatih.

Hasil uji sensori (uji hedonik) pada produk minuman serbuk ekstrak mawar: 64% panelis menyukai warna dari seduhan minuman serbuk ekstrak mawar, 56% panelis menyukai aroma dari seduhan minuman serbuk ekstrak mawar, 68% panelis menyukai kenampakan seduhan minuman serbuk ekstrak mawar, 56% panelis sangat menyukai rasa dari seduhan minuman serbuk ekstrak mawar, dan 48% sangat menyukai *overall* kesukaan dari seduhan minuman serbuk ekstrak mawar.