

RINGKASAN

Pengaruh Penambahan Bahan Pemanis Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Minuman Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*), Sinta Dwi Lestari, NIM B32211842, Tahun 2024, 56 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Putu Tessa Fadhila, S.TP., M.Sc. (Dosen Pembimbing).

Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) adalah tumbuhan yang berasal dari wilayah Ternate, Maluku dan tersebar di beberapa daerah tropis seperti Asia, Amerika Selatan, dan Afrika (Anggriani L. 2019). Bunga telang (*Clitoria ternatea*) sering digunakan sebagai tumbuhan hias dan pewarna alami makanan serta teh herbal (Anggriani L. 2019). Tetapi beberapa masyarakat belum mengetahui bahwa bunga telang ini dapat diolah menjadi minuman sehingga masyarakat menganggap bahwa bunga telang merupakan tanaman liar serta tidak memiliki manfaat jika dikonsumsi. Minuman bunga telang (*Clitoria ternatea*) adalah minuman yang diseduh dari bahan bunga telang yang telah mengalami proses pengeringan terlebih dahulu. Minuman bunga telang ini juga memiliki banyak manfaat jika dikonsumsi. Manfaat dari minuman bunga telang yaitu dapat menurunkan tekanan darah, anti-asma, penghilang rasa sakit, anti-tumor, serta bertindak sebagai anti-kecemasan.

Fungsi penambahan bahan pemanis dalam pembuatan minuman bunga telang (*Clitoria ternatea*) yaitu digunakan untuk menambah cita rasa pada minuman bunga telang (*Clitoria ternatea*) sehingga dapat meningkatkan daya penerimaan konsumen terhadap minuman bunga telang (*Clitoria ternatea*). Bahan penambah rasa manis yang diperlukan dalam pembuatan minuman bunga telang (*Clitoria ternatea*) antara lain gula stevia, gula palem, madu, fruktosa, gula batu putih, dan gula batu kuning. Dari penelitian tersebut diharapkan bisa memberikan informasi mengenai pemilihan berbagai bahan pemanis untuk minuman bunga telang (*Clitoria ternatea*) dari segi sifat fisik, sifat kimia dan sensorisnya serta hasil penelitian ini bisa diterima oleh masyarakat luas.

Berdasarkan hasil uji ANOVA dengan menggunakan minitab versi 18 menunjukkan bahwa dengan penambahan bahan pemanis yang berbeda pada produk minuman minuman bunga telang memberikan pengaruh nyata. Jika nilai

yang didapatkan signifikan maka dilakukan uji lanjutan menggunakan DMRT atau Duncan dengan taraf 5%. Hasil pengujian viskositas menunjukkan nilai tertinggi yaitu sebesar 1,53 cP (gula stevia). Hasil pengujian kadar gula reduksi menunjukkan nilai tertinggi yaitu sebesar 5,25 (madu). Pengujian sensoris berupa pengujian hedonik dengan atribut warna, rasa dan aroma. Nilai rata-rata tertinggi pada atribut warna yaitu sebesar 4,00 (tidak suka), rasa yaitu sebesar 3,58 (tidak suka), serta aroma yaitu sebesar 3,09 (cukup suka). Sedangkan pada uji mutu hedonik berpengaruh nyata terhadap parameter warna dan aroma, sedangkan untuk parameter rasa tidak berpengaruh. Nilai rata-rata tertinggi pada parameter warna yaitu sebesar 5,00 (sangat tidak biru keunguan), rasa yaitu sebesar 3,00 (cukup berasa bunga telang), serta aroma yaitu sebesar 3,75 (tidak beraroma bunga telang). Perlakuan terbaik yaitu pada penambahan bahan pemanis gula stevia dengan nilai bobot 2,71.