

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

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*) ini merupakan bunga majemuk yang memiliki warna biru terang, putih, ungu muda, merah, serta ungu di kelopak bunganya. Bagian tengah bunga ini berwarna putih dan kuning. Bunga telang (*Clitoria ternatea*) ini biasanya ditemukan merambat di pekarangan rumah, di sawah serta di kebun. 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, masyarakat masih 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 melewati 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 (Kusuma, 2019).

Penelitian terdahulu menggunakan pemanis stevia yang diperoleh hasil terbaik yaitu dengan penambahan gula stevia 0,3% dengan karakteristik deskripsi warna pure blue, pH 5,02, Total padatan terlarut 1,03 °Brix, antioksidan 71,61% inhibisi dan penerimaan keseluruhan 3,56 (agak suka – suka) (Addion Nizori, 2023). Penelitian yang kedua menggunakan 6 jenis pemanis yang berbeda yaitu gula batu putih, gula batu kuning, gula pasir, glukosa, fruktosa dan madu dengan konsentrasi 15%. Perlakuan terbaik yaitu dengan penggunaan bahan pemanis gula batu kuning (Abirizal, 2020). Penelitian yang ketiga menggunakan 6 jenis pemanis yang berbeda yaitu gula pasir, gula palem, gula merah, gula batu putih,

gula batu kuning, dan madu dengan konsentrasi 8%. Perlakuan terbaik yaitu penggunaan bahan pemanis gula batu kuning (Aprilia, 2023). Penelitian yang ke empat yaitu menggunakan gula stevia dalam penelitiannya dan didapatkan konsentrasi terbaik penggunaan gula stevia yaitu sebanyak 5% (Adhitama, 2020).

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.

Berdasarkan hal tersebut, maka dapat dilakukan penelitian “Pengaruh Penambahan Bahan Pemanis Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Minuman Bunga Telang (*Clitoria ternatea*)”. Penelitian ini penting dilakukan karena untuk memberitahu pengaruh penambahan berbagai bahan pemanis terhadap sifat fisikokimia serta sensoris pada minuman bunga telang, untuk memberitahu perlakuan terbaik mengenai pengaruh penambahan berbagai bahan pemanis yang digunakan terhadap minuman bunga telang serta untuk memperbaiki kualitas sensori minuman bunga telang sehingga bisa diterima oleh masyarakat luas. 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 dapat diterima oleh masyarakat luas.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahannya adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penambahan bahan pemanis terhadap sifat fisikokimia minuman bunga telang?
2. Bagaimana pengaruh penambahan bahan pemanis terhadap sifat sensoris minuman bunga telang?

3. Penambahan bahan pemanis mana yang dapat menentukan perlakuan terbaik terhadap sifat fisikokimia dan sensoris minuman bunga telang?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh penambahan bahan pemanis terhadap sifat fisikokimia minuman bunga telang.
2. Mengetahui pengaruh penambahan bahan pemanis terhadap sifat sensoris minuman bunga telang.
3. Mengetahui penambahan bahan pemanis yang menentukan perlakuan terbaik berdasarkan sifat fisikokimia dan sensoris minuman bunga telang.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh bahan pemanis terhadap sifat fisikokimia dan sensoris minuman bunga telang.
2. Memberikan informasi mengenai penambahan bahan pemanis untuk perlakuan terbaik berdasarkan sifat fisikokimia dan sensoris minuman bunga telang.
3. Memperbaiki kualitas sensoris minuman bunga telang yang diharapkan dapat diterima lebih baik oleh masyarakat.