

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bunga telang (*Clitoria ternatea*) adalah tumbuhan merambat yang biasa ditemukan di pekarangan atau tepi hutan. Tumbuhan anggota suku polong-polongan ini berasal dari Asia tropis, namun sekarang telah menyebar ke seluruh daerah tropika. Sejak dulu tumbuhan ini ditanam di pekarangan sebagai tanaman hias. Bunga ini memiliki nama yang beraneka ragam pada setiap daerah di Indonesia, seperti di daerah Sumatera disebut bunga biru, bunga kelentit, bunga telang, di Jawa disebut kembang teleng, menteleng, di Sulawesi disebut bunga talang, bunga temen raleng, dan di Maluku disebut bisi, seyamagulele (Dalimartha, 2008).

Bunga telang beragam warnanya, ada yang putih, biru, ungu. Bunga telang kaya akan flavonoid berupa antosianin yang memberikan warna pada bunga telang. Antosianin yang paling utama bertanggungjawab terhadap warna merah, biru dan ungu baik pada buah, sayur dan tanaman hias. Senyawa antosianin yang terkandung pada bunga telang memiliki aktivitas antioksidan tinggi dibandingkan antosianin dari ekstrak bunga lain (Vankar dkk., 2010). Ekstrak air bunga telang memiliki kandungan total antosianin per helai bunga kering sebesar $2,22 \times 10^{-3}$ mg atau 0,294 mmol/mg bunga (Kusrini dkk., 2017).

Beberapa bagian Kembang Telang yang kerap dimanfaatkan masyarakat secara tradisional antara lain bunga, daun, dan akar. Bagian bunga dimanfaatkan sebagai obat untuk penyakit urogenital, memperlancar menstruasi, dan meredakan panas dalam (Mukherjee dkk., 2008). Umumnya bunga Kembang Telang

disiapkan dengan cara direndam, direbus, atau diseduh sebagai teh (Mukherjee dkk., 2008).

Pada pembuatan teh bunga telang dilakukan proses pengeringan. Pengeringan merupakan kegiatan yang penting dalam pengolahan tanaman obat. Kualitas produk yang digunakan sangat dipengaruhi oleh proses pengeringan yang dilakukan (Mahapatra dkk., 2009). Tujuan pengeringan adalah mengurangi kadar air bahan sampai batas perkembangan mikroorganisme dan kegiatan enzim yang menyebabkan pembusukan dapat terhambat atau bahkan terhenti sama sekali. Dengan demikian, bahan yang dikeringkan mempunyai waktu simpan lebih lama (Adawyah, 2014).

Proses pengeringan dapat dilakukan menggunakan metode secara alami maupun menggunakan alat. Proses pengeringan alami dilakukan dengan cara penjemuran langsung dibawah sinar matahari . Cara ini dianggap oleh masyarakat merupakan cara yang sederhana dan praktis karena tidak membutuhkan biaya yang mahal dan dapat dilakukan oleh semua orang. Salah satu cara pengeringan dengan bantuan alat yaitu menggunakan *cabinet dryer*. Kelebihan penggunaan *cabinet dryer* adalah suhu dapat diatur sesuai kebutuhan sehingga kandungan bahan dapat terjaga (Fellows, 1990).

Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi pengeringan suatu bahan pangan adalah luas permukaan. Pada umumnya, bahan pangan yang dikeringkan mengalami pengecilan ukuran, baik dengan cara diiris, dipotong, atau digiling (Buckle, 1987). Keuntungan produk yang melalui proses pengecilan ukuran

seperti dipotong-potong, diiris atau digiling sebelum dilakukan pengeringan yaitu memudahkan proses pengeringan, tidak membutuhkan tempat yang terlalu banyak, produk yang dihasilkan lebih cepat kering dan merata (Brenan, 1974).

Selama ini permasalahan dalam pemanfaatan bunga telang yaitu warna kuntum bunga yang membusuk pada kuntum segar dan berjamur pada kuntum kering. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah cara pengeringan dan ukuran yang berbeda dapat mempengaruhi warna dan aktivitas antioksidan dari bunga telang.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mendapatkan cara pengeringan dan ukuran terbaik berdasarkan warna dan aktivitas antioksidan teh bunga telang (*Clitoria ternatea*) yang dihasilkan.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh cara pengeringan dan ukuran terhadap aktivitas antioksidan, warna dan kadar air teh bunga telang yang dihasilkan.
- b. Menentukan cara pengeringan dan ukuran terbaik berdasarkan kadar air, warna dan aktivitas antioksidan teh bunga telang.