

INTISARI

Bunga telang merupakan tanaman yang memiliki nama latin *Clitoria ternatea*. Antosianin yang tinggi pada bunga ini merupakan senyawa organik yang berperan sebagai antioksidan yang berfungsi melawan radikal bebas, serta antioksidan juga mampu memberikan nutrisi tambahan kepada sel tubuh, serta kuntumnya dapat di konsumsi, dan dapat menghasilkan warna biru yang menarik pada wedang uwuh. Penelitian ini menggantikan penambahan serutan kayu secang yang ada di dalam wedang uwuh dengan bunga telang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lama pengeringan dan penambahan bunga telang terhadap warna, sifat kimia dan tingkat kesukaan seduhan wedang uwuh.

Penelitian ini dilakukan dengan cara pengeringan bunga telang dan penyeduhan wedang uwuh. Penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) yang disusun secara faktorial dengan faktor yang pertama penambahan bunga telang 0,5, 1 dan 1,5 g dan faktor yang kedua pengeringan bunga telang 4 dan 6 jam. Pengeringan bunga telang menggunakan *cabinet dryer* pada suhu 50°C. Seduhan wedang uwuh yang dihasilkan di analisis warna, aktivitas antioksidan, kadar fenol, kadar air dan tingkat kesukaan, selanjutnya yang terbaik dianalisis kadar protein dan abu.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan dan lama pengeringan bunga telang mempengaruhi warna, aktivitas antioksidan dan kadar fenol, namun pada kadar air tidak berpengaruh nyata dan pada tingkat kesukaan yang berpengaruh nyata hanya pada atribut warna. Seduhan wedang uwuh bunga telang yang disukai adalah produk dengan perlakuan penambahan bunga telang 1 g dan lama pengeringan 4 jam memiliki nilai warna *red* 1,20, *yellow* 9,35, *blue* 9,85, aktivitas antioksidan 40,76% *Radical Scavenging Activity*, kadar fenol 82,11 mg GAE/g, kadar air 94,56%, kadar abu 0,05% dan kadar protein 1,59%.

Kata kunci: Wedang uwuh, bunga telang, aktivitas antioksidan.

THE EFFECT OF DRYING DURATION AND ADDITION OF DRIED TELANG FLOWERS ON COLOR, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF *WEDANG UWUH*

ABSTRACT

Telang flower is a plant which has the Latin name *Clitoria ternatea*. Anthocyanin high on flowers is organic compounds acting as an antioxidant that serves against free radicals, and also capable of providing additional nutrition antioxidant to cell bodies, florets can his consumed, but also result in blue thing interesting in wedang uwuh. This study replaces the addition of wood shavings secang which is in wedang uwuh with telang flowers. This study aims to know the effect of drying duration and addition of dried telang flowers on color, chemical properties and preference level of steeping wedang uwuh.

This research was carried out by drying telang flowers and brewing wedang uwuh. This study using a random design group is arranged in factorial by a factor that first the addition of telang flowers (0,5, 1 and 1,5 g) and factors that second drying flowers telang (4 and 6 hours). Drying telang flowers use cabinet dryer at temperature 50°C. Steeping wedang uwuh resulted in analysis color, antioxidant activity, phenol, moisture content, and sensory analysis, Then the best-analyzed levels of protein and ashes.

The result showed that addition and long drying telang flowers to affect color, antioxidant activity levels, and phenols, but in the moisture content of no effect real and on a level joy had a real impact only on an attribute of color. Steeping wedang uwuh telang flowers are a favored treatment by adding 1 g telang flowers and long drying for 4 hours has color 1,20 red, 9,35 yellow, 9,85 blue, 40,76% antioxidant activity, 82,11 mg GAE/g phenol, 94,56 % moisture content, 0,05% ash and 1,59 % protein.

Keywords: Wedang uwuh, telang flowers, antioxidant activity.