

INTISARI

Yogurt merupakan pangan fungsional yang memiliki berbagai manfaat kesehatan. Aktivitas antioksidan dapat menetralkan radikal bebas dalam tubuh dan mencegah penyakit kronik degeneratif. Bunga telang merupakan salah satu sumber pigmen biru atau yang biasa disebut antosianin. Antosianin banyak terkandung di bunga telang yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan pengaruh penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dan variasi suhu fermentasi pada yoghurt terhadap aktivitas antioksidan dan tingkat penerimaan konsumen serta komposisi kimia pada yoghurt.

Penelitian ini dilakukan dengan cara pembuatan yogurt berbahan baku susu sapi yang difermentasi dengan mikrobia *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*, waktu fermentasi 35°C, 40°C dan 45°C. Setelah menjadi yogurt ditambah ekstrak bunga telang dengan menggunakan 3 variasi konsentrasi yaitu 4%, 6% dan 8%. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 2 faktorial, yaitu variasi penambahan ekstrak bunga telang (4%, 6%, 8%). Dan variasi suhu fermentasi (35°C, 40°C, 45°C). Uji yang dilakukan adalah kadar air, zat padat terlarut, pH, BAL, aktivitas antioksidan dan uji kesukaan. Data yang diperoleh diuji statistik dengan metode Anova dan jika terdapat perbedaan nyata dilakukan uji DMRT tingkat kepercayaan 5%.

Hasil penelitian menunjukkan semakin banyak penambahan ekstrak bunga telang maka semakin tinggi aktivitas antioksidan, semakin tinggi suhu fermentasi maka diperoleh pH yang semakin rendah. Yogurt bunga telang dengan suhu fermentasi 40°C dengan penambahan bunga telang 8% lebih disukai oleh panelis. Yogurt bunga telang memiliki kadar air 8.10% wb ; pH 5.84 ; padatan terlarut 8.97%; aktivitas antioksidan 38,97% RSA ; dan total bakteri asam laktat (BAL) $5,25 \times 10^9$ cfu/ml.

Kata kunci : yogurt, bunga telang, antioksidan

CHARACTERISTIC AND PREFERENCE LEVEL OF TELANG (*CLITORIA TERNATEA* L.) FLOWER YOGURT

ABSTRACT

Yogurt is a functional food that has many benefits for health. The activity of antioxidant can neutralize free radicals in the body and prevent degenerative chronic disease. Telang flower is one sources of blue pigments or usually well known as Anthocyanin source. In the Telang Flower which has high antioxidant activity contain Anthocyanins. This research aims to determine The effect of adding The extract of telang flower (*clitoriaternatea* L.) to yogurt of antioxidant activity and the level of consumer acceptance and the chemical composition on yogurt.

This research was conducted by making yogurt from cow's milk-based which was fermented by LB and ST microbes and 35° C, 40° C, 45° C. times. After becoming a yogurt added The extract of Telang Flower using 3 variations of concentration namely 4%, 6% and 8%. This research use factorial complete randomized design 2 which is a variation in the addition of telang flower extract (4%, 6%, 8%). The next variations is fermentation temperature (30°C, 40°C, 45°C). The data obtained were tested statistically using Anova method and if found significant differences and then to carrying the DMRT test in the 5% level of confidence.

The result of the research showed that more increase The extract of telang flower, more high the antioxidant activity, more high the temperature of fermentation so that obtained pH which lower. Yogurt of telang flower with 40°C temperature of fermentation with an additional of 8% is preferred by panelist. The yogurt of telang flower has a water content of 8.10% ; pH 5.84; dissolved solids 8,97%, antioxidant activity 38,97% RSA and total lactic acid bacteria 5,25 x 10⁹cfu/ml.

Keyword: yogurt, telang flower, antioxidant