

**PENGARUH CARA PENGERINGAN DAN UKURAN TERHADAP
WARNA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TEH BUNGA TELANG
(*Clitoria ternatea*)**

Izzati Adzkia Sativa

Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta

INTISARI

Bunga telang (*Clitoria ternatea*) adalah tumbuhan merambat yang biasa ditemukan di pekarangan atau tepi hutan dan kaya akan kandungan antioksidan. Bunga telang dapat dikonsumsi dengan cara direndam, direbus, atau diseduh sebagai teh. Masyarakat telah mengenal teknik pengeringan secara alami maupun konveksi serta mengeringkan bahan baik dalam keadaan utuh maupun memperkecil ukuran bahan tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan teh bunga telang dengan cara pengeringan dan ukuran terbaik.

Pada penelitian ini bunga dikeringkan dengan cara bunga telang segar disortasi, ditimbang dan masing-masing diberikan kombinasi perlakuan yang telah ditentukan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap pola faktorial (RAL Faktorial) dengan dua faktor. Faktor pertama yaitu cara pengeringan (sinar matahari dan *cabinet dryer*), faktor kedua yaitu ukuran (utuh dan dipotong-potong). Pada pengeringan menggunakan sinar matahari, bahan ditutupi kain hitam terlebih dahulu sebelum dilakukan pengeringan. Analisis yang dilakukan adalah kadar air, aktivitas antioksidan dan warna. Data yang diperoleh dilakukan uji statistik dengan ANOVA, apabila terdapat perbedaan nyata maka diuji dengan DMRT pada tingkat kepercayaan 95%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa cara pengeringan dan ukuran memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, warna biru dan merah pada teh bunga telang yang dihasilkan. Cara pengeringan menggunakan *cabinet dryer* dan ukuran utuh merupakan kombinasi perlakuan terbaik dengan kadar air 12,43% (bb), warna biru 7,15, dan warna merah 5,15.

Kata Kunci: teh, bunga telang, pengeringan, ukuran

**EFFECT OF DRYING AND SIZE TECHNIQUE ON COLOR AND
ANTIOXIDANT ACTIVITY OF BUTTERFLY PEA (*Clitoria ternatea*) TEA**

Izzati Adzkiya Sativa

Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta

ABSTRACT

Butterfly Pea Flower (*Clitoria Ternatea*) is a type of vines that rich of antioxidants and commonly found in a yard or forest edges. Butterfly pea flower can be consumed by soaking, boiling or brewing as a tea. People is familiar with natural drying and convection techniques as well as drying the material in its intact state and reducing the size of the material. This study aims to produce butterfly pea flower tea by drying and measuring the best.

In this study, the flowers were dried by way of fresh butterfly pea flowers sorted, weighed and each given a predetermined combination of treatments. The experimental design used in this study was a completely randomized design with a factorial pattern (Factorial RAL) with 2 factors. The first factor is the drying method (sunlight and cabinet dryer), the second factor is the size (whole and cut into pieces). For the drying, sunlight were needed while the material is covered with a black cloth before drying. The analysis carried out was water content, antioxidant activity and color. The data obtained were carried out by statistical tests with ANOVA (Analysis of Variance) analysis, if the test results showed significant differences between treatments followed by a DMRT (Duncan's Multiple Range Test) real difference test at a 95% confidence level.

The results showed that the drying method and size had a significant effect on the moisture content, blue and red colors of the resulting butterfly pea flower tea. The method of drying using a cabinet dryer and the whole size is the best treatment combination with moisture content 12.43% (bb), the blue color is 7.15, and the red color is 5.15.

Keywords: tea, butterfly pea flower, drying, size