

**PENGARUH CARA PENGERINGAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA
DAN TINGKAT KESUKAAN SEDUHAN BUBUK BUNGA
TELANG (*Clitoria ternatea* L)**

INTISARI

Bunga telang memiliki potensi sebagai tanaman herbal yang mempunyai manfaat baik bagi tubuh. Dalam pengelolaannya bunga telang dapat diolah menjadi seduhan yang diminati oleh masyarakat karena warna dari bunga telang yang berasal dari pigmen antosianin yang memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi. Dalam menjaga kualitas mutu dari seduhan bunga telang perlu dilakukan teknologi dalam proses pengeringan. Penelitian ini bertujuan untuk Memperoleh minuman seduhan bunga telang yang mempunyai aktivitas antioksidan tinggi dan disukai panelis.

Penelitian dilakukan untuk mendapatkan seduhan bunga telang kering yang terbaik dengan menggunakan metode pengeringan *cabinet dryer* dan sinar matahari dengan perlakuan penambahan variasi pH jeruk nipis. bunga telang yang dihasilkan akan diuji kadar air dan seduhan bunga telang akan diuji tingkat kesukaan, aktivitas antioksidan dan fenolik total. Data yang diperoleh dilakukan uji statistik dengan Rancangan Acak Kelompok Lengkap dan dilakukan analisis *Univariate Analysis of Variance* dan *Varian ANOVA (Analysis of Variance)*.

Hasil penelitian menunjukan metode terbaik yang menghasilkan aktivitas antioksidan tinggi dan disukai panelis dengan menggunakan metode pengeringan sinar matahari dengan penambahan pH 3 jeruk nipis. Formulasi dalam penelitian ini dengan penambahan jeruk nipis pada seduhan bunga telang untuk mencapai pH 3, pH 5 dan pH 7. Perlakuan yang paling disukai oleh panelis adalah formulasi dengan penambahan pH 3 jeruk nipis .Analisa Fisik dan Kimia dilakukan untuk pengujian terpilih. Sifat fisik pada metode pengeringan *cabinet dryer* mempunyai nilai L*, a*, dan b* yang lebih tinggi. Berdasarkan uji kimia nilai yang terbaik pada metode pengeringan. Dengan kadar air 5,53%, aktivitas antioksidan 33,12% dan Kadar fenolik total 18,26 mg EGA/g bk . Metode pengeringan memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan panelis.

Kata Kunci : Bunga telang, Antioksidan, Pengeringan

**THE EFFECT OF THE DRYING METHOD ON PHYSICAL AND
CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF BREW
BUTTERFLY PEA FLOWER (*Clitoria ternatea* L) POWDER**

ABSTRACT

Telang flowers have the potential as a herbal plant that has good benefits for the body. In its management, telang flowers can be processed into brews that are in demand by the public because of the color of the telang flowers derived from anthocyanin pigments that have high antioxidant activity. In maintaining the quality of the seduhan telang flowers need to be done technology in the drying process. This study aims to obtain a drink of telang flower brewing that has high antioxidant activity and is preferred by panelists.

Research was conducted to get the best dried telang flower brewing using *dryer cabinet dryer method* with the treatment of adding variations of lime pH. the resulting telang flower will be tested water content and the shade of telang flowers will be tested the favorite level, antioxidant activity and total phenolic. The data obtained was carried out statistical tests with a Complete RandomIzed Group Design and *conducted analysis of Univariate Analysis of Variance* and Variant ANOVA (Analysisof Variance).

The results showed the best method that produces high antioxidant activity and preferred panelists by using the method of drying sunlight with the addition of pH 3 limes . Formulation in this study with the addition of lime in the shade of telang flowers to reach pH 3, pH 5 and pH 7. The most preferred treatment by panelists is the formulation with the addition of a pH of 3 limes . Physical and Chemical Analysis is performed for selected testing. Physical properties of cabinet *dryer dryer* method have higher L*, a*, and b* values. Based on chemical test the best value on drying method. With a water content of 5.53%, antioxidant activity of 33.12% and total phenolic content of 18.26 mg EGA/g bk. The drying method exerts a noticeable influence on the physical, chemical properties and favorite level of panelists.

Keywords: Telang Flowers, Antioxidants, Drying