

Pengaruh Variasi Lama Pengeringan dan Penambahan Bunga Telang terhadap Warna, Sifat Kimia dan Tingkat Kesukaan Minuman Campuran Teh dan Bunga Telang

INTISARI

Salah satu tanaman yang juga dapat diolah menjadi teh herbal yaitu bunga telang (*Clitoria ternatea* L.). Di dalam bunga telang terdapat kandungan antosianin yang dapat digunakan sebagai pewarna makanan yang kaya akan antioksidan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menghasilkan minuman teh campuran bunga telang dengan sifat fisik, kimia yang memenuhi syarat dan disukai panelis.

Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan dua faktor yaitu variasi lama pengeringan 5 jam, 6 jam, 7 jam, dan penambahan bunga telang kering 10%, 20%, 30%. Suhu yang digunakan untuk pengeringan adalah 50°C. Pengujian pada teh yang dihasilkan terdiri dari : warna. Pengujian tingkat kesukaan terdiri dari : warna, aroma, rasa, dan keseluruhan. Analisis kimia terdiri dari : kadar air, aktivitas antioksidan, total fenol, dan pH. Data yang diperoleh diuji menggunakan *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) pada tingkat kepercayaan $\alpha = 5\%$ dan varian ANOVA.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa, variasi lama pengeringan dan penambahan bunga telang kering berpengaruh nyata terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan teh. Minuman teh campuran bunga telang terbaik berdasarkan parameter tingkat kesukaan warna, aroma, rasa, dan keseluruhan adalah teh dengan variasi lama pengeringan 5 jam dan penambahan bunga telang kering 30%. Teh yang dihasilkan mempunyai sifat fisik warna dengan tingkat kecerahan $25,93 \pm 0,50$. Sifat kimia teh yang dihasilkan memiliki kadar air 9,68%, aktivitas antioksidan 67,71% RSA, total fenol 22,61mg dan pH $8,29 \pm 0,01$.

Kata Kunci : teh, bunga telang, sifat fisik, kesukaan, aktivitas antioksidan

THE EFFECT OF VARIATION IN DRYING TIME AND ADDITION OF TELANG FLOWER ON COLOUR, CHEMICAL PROPERTIES, AND PREFERENCE LEVEL OF MIXED DRINKS WITH TEA AND TELANG FLOWERS

ABSTRACT

One of the plants that can also be processed into herbal tea is telang flower (*Clitoria ternatea* L.). The telang flower contains anthocyanins which can be used as a food coloring and is rich in antioxidants. This study aimed to produce a mixed drinks tea of telang flower with physical properties and chemical properties that meet the requirements and are preferred by the panelists.

This study used a completely randomized design with two factors: variations in drying time of 5 hours, 6 hours, 7 hours, and the addition of dried telang flower 10%, 20%, and 30%. The temperature used for drying is 50°C. Tests on the resulting tea consist of colour. Tests on the preference level consist of color, aroma, taste, and overall. Chemical analysis tests consist of water content, antioxidant activity, total phenol, and pH. The data obtained were tested using *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) at a confidence level of 5% and variance of ANOVA.

The results showed that the variation of drying time and the addition of dried telang flowers significantly affected the physical properties and level of tea preference. The best telang flower mixed tea drink based on the parameters of the level of preference for color, aroma, taste, and overall is tea with a variation of 5 hours drying time and the addition of 30% dried telang flower. The resulting tea has physical properties of color with a brightness level of 25.93 ± 0.50 . The chemical properties of the resulting tea have a water content of 9.68%, antioxidant activity of 67.71% RSA, total phenol 22.61mg, and pH 8.29 ± 0.01

Keywords: tea, telang flower, physical properties, preference, antioxidant activity