

RINGKASAN

KONTROL KUALITAS MINUMAN BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea* L.) DENGAN TAMBAHAN 10% SARI BUAH BELIMBING WULUH (*Averrhoa bilimbi* L.)

Amanda Safira

Bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) mengandung senyawa kimia seperti tanin, fenol, flavonoid yang mempunyai khasiat sebagai analgesik, antidiabetik dan antiinflamasi. Zat yang terkandung dalam bunga telang berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai minuman fungsional. Jika dikonsumsi sebagai minuman bunga telang memiliki rasa yang hambar, sehingga perlu penambahan bahan lain. Bahan tambahan yang digunakan pada penelitian ini adalah belimbing wuluh yang berfungsi untuk menambah cita rasa dan aroma pada minuman. Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) mengandung banyak vitamin C. Mempunyai rasa asam yang sering dimanfaatkan sebagai manisan dan sirup. Rasa asam pada belimbing wuluh sangat tinggi bila dijadikan minuman perlu penambahan bahan lain agar bisa diterima oleh lambung manusia. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan hasil uji kontrol kualitas minuman bunga telang dengan tambahan 10% sari buah belimbing wuluh.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental. Sediaan disimpan dengan perbedaan penyimpanan yaitu pada suhu ruang dan suhu kulkas dengan tujuan membandingkan stabilitas sediaan yang dapat membantu menentukan kondisi penyimpanan yang sesuai untuk menjaga kualitas sampel dalam jangka waktu yang lama. Sampel yang digunakan sebanyak 10 liter. Setiap panelis diberikan sampel sebanyak 900 ml untuk pengujian selama 12 pekan.

Pengujian terdiri dari uji hedonik dan uji pH. Pada pekan pertama pengujian dilakukan setiap hari dengan tujuan memperoleh data tentang perubahan yang mungkin terjadi pada awal percobaan. Sedangkan pengujian yang dilakukan pada tiap pekan hingga 12 pekan tujuannya untuk mengamati perubahan jangka panjang yang mungkin terjadi seperti perubahan fisik dan kimia pada sampel yang diteliti. Maka dari itu, penelitian ini pengolahan datanya menggunakan kuesioner yang akan dibagikan kepada 10 panelis yang sebelumnya sudah diberi penjelasan tentang sediaan yang akan dinilai kesukaannya dan ketidaksukaannya.

Didapatkan hasil kontrol kualitas minuman bunga telang dengan tambahan 10% sari buah belimbing wuluh, yang disimpan pada suhu kulkas dan suhu ruang yang telah dilakukan pengujian hedonik terhadap warna, rasa, aroma, homogenitas, daya terima dan uji pH dengan hasil memenuhi semua spesifikasi. Namun, pada suhu ruang pekan ke-11 hingga pekan ke-12 pada parameter rasa, daya terima dan pH tidak memenuhi spesifikasi karena pada suhu ruangan yang lebih tinggi sehingga dapat mempercepat reaksi kimia dan pertumbuhan mikroorganisme yang bisa mengubah kualitas minuman. Pada penelitian selanjutnya, dapat dilakukan penyimpanan pada suhu kulkas dengan tujuan untuk menjaga kualitas dan dapat memperpanjang masa simpan dari sediaan yang telah dibuat.