

PENGARUH KONSENTRASI SARI BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK PERMEN *JELLY*

**PUTI SARAH FADHILAH
1711123009**



Dosen Pembimbing :

- 1. Dr. Ir. Hasbullah, M.S.**
- 2. Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, M.S.**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

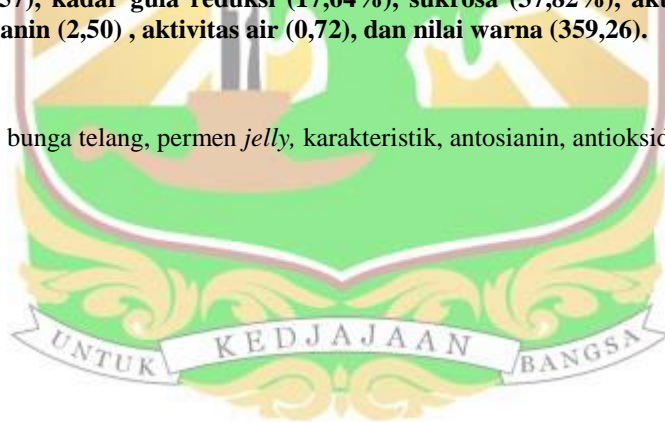
Pengaruh Konsentrasi Sari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Permen *Jelly*

Puti Sarah Fadhilah, Hasbullah, Kesuma Sayuti

ABSTRAK

Permen *jelly* merupakan permen bertekstur lunak yang terbuat dari gula, bahan pembentuk gel serta penambahan bahan pangan yang dapat meningkatkan kesehatan serta minat konsumen untuk mengkonsumsi permen *jelly*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh sari bunga telang terhadap karakteristik mutu fisika dan kimia serta mengetahui tingkat penerimaan panelis terbaik pada uji organoleptik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data dianalisis secara statistic menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan New Multiple Range Test (DNMRT) Duncan's pada taraf 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah Konsentrasi sari bunga telang 30%, 35%, 40%, 45%, 50%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi bunga telang berpengaruh nyata nilai pH, kadar air, gula reduksi, kadar sukrosa, aktivitas antioksidan, kadar antosianin, nilai warna, serta uji kekenyalan. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan C (sari bunga telang 40%) dengan nilai rata-rata terhadap warna 3,60 (suka), aroma 2,90 (netral), tekstur 3,35 (netral), rasa 3,60 (suka). Permen *jelly* sari bunga telang tersebut memiliki kekenyalan sebesar (68,33 N/cm²), kadar air (27,93%), kadar abu (0,26%), pH (3,57), kadar gula reduksi (17,64%), sukrosa (37,82%), aktivitas antioksidan (27,48%), antosianin (2,50), aktivitas air (0,72), dan nilai warna (359,26).

Kata kunci : Sari bunga telang, permen *jelly*, karakteristik, antosianin, antioksidan.



The Effect of Concentration of Butterfly Pea Flower Extract (*Clitoria ternatea*) in Physicochemical Characteristic and Organoleptic Jelly Candy

Puti Sarah Fadhilah, Hasbullah, Kesuma Sayuti

ABSTRAK

Jelly candy is a soft-textured candy made of sugar, gelling materials and the addition of food ingredients that can improve health and consumer interest in consuming jelly candy. The purpose of this study was to determine the effect of butterfly pea flower extract on the physical and chemical quality characteristics and to determine the level of acceptance of the best panelists in the organoleptic test. This study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. Data were analyzed statistically using ANOVA and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% level. The treatments in this study were the concentration of butterfly pea flower essence 30%, 35%, 40%, 45%, 50%. The results showed that the concentration of butterfly pea flower significantly affected the pH value, water content, reducing sugar, sucrose content, antioxidant activity, anthocyanin content, color value, and elasticity test. The best treatment in this research was treatment C (addition of 40% butterfly pea flower extract) with an average value of 3.60 for color (like), 2.90 for aroma (neutral), 3.35 for texture (neutral), 3.60 for taste (like). The butterfly pea flower jelly candy has elasticity (68.33 N/cm²), water content (27.93%), ash content (0.26%), pH (3.57), reducing sugar content (17.64 %), sucrose (37.82%), antioxidant activity (27.48%), anthocyanin (2.50), water activity (0.72), and color value (359.26).

Keywords: butterfly pea flower, jelly candy, characteristics, anthocyanin, antioxidant.

