

PEMBUATAN MINUMAN FUNGSIONAL INSTAN DARI CIPLUKAN (*Physalis angulata*,L.)

Inda Suryanti, Fauzan Azima, Novelina
Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas Padang 25163
Email : indah.suriandi@yahoo.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk ciplukan terhadap karakteristik fisik, kimia dan tingkat penerimaan panelis terhadap minuman fungsional instan ciplukan bercitarasa *cassia vera*. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan adalah penambahan bubuk ciplukan masing-masing A(0,2 g), B(0,4 g), C(0,6 g), D(0,8 g) dan E(1,0 g) terhadap 10 g sukrosa untuk tiap-tiap sachet. Data dianalisis secara statistik menggunakan ANOVA dan uji lanjut Duncan's Multiple Range Test (DMRT) pada taraf nyata 5%. Pengamatan dilakukan terhadap ekstrak cair ciplukan dan serbuk minuman instan meliputi: pengamatan fisik, analisa kimia, uji mikrobiologi dan tingkat penerimaan panelis berdasarkan uji organoleptik. Dari hasil penelitian diketahui bahwa penambahan bubuk ciplukan memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap: kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, kadar klorofil, angka lempeng total dan tingkat penerimaan panelis, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap waktu larut dan bagian tidak larut. Produk minuman serbuk instan yang paling disukai panelis adalah perlakuan C (Bubuk ciplukan 0,6 g + *cassia vera* 0,2 g + sukrosa 10 g), dengan karakteristik: bagian tidak larut (1,07%), waktu larut (16,62 detik), kadar air (0,76%), kadar abu (0,86%), kandungan physalin (+), aktivitas antioksidan (39,63%), kadar klorofil (6,67%), angka lempeng total ($4,6 \times 10^2$), dan tingkat penerimaan panelis terhadap: (warna (3,9), aroma (3,9), rasa (3,7)).

Kata kunci : Ciplukan, *Cassia vera*, Minuman instan, karakteristik kimia, fisik dan organoleptik.