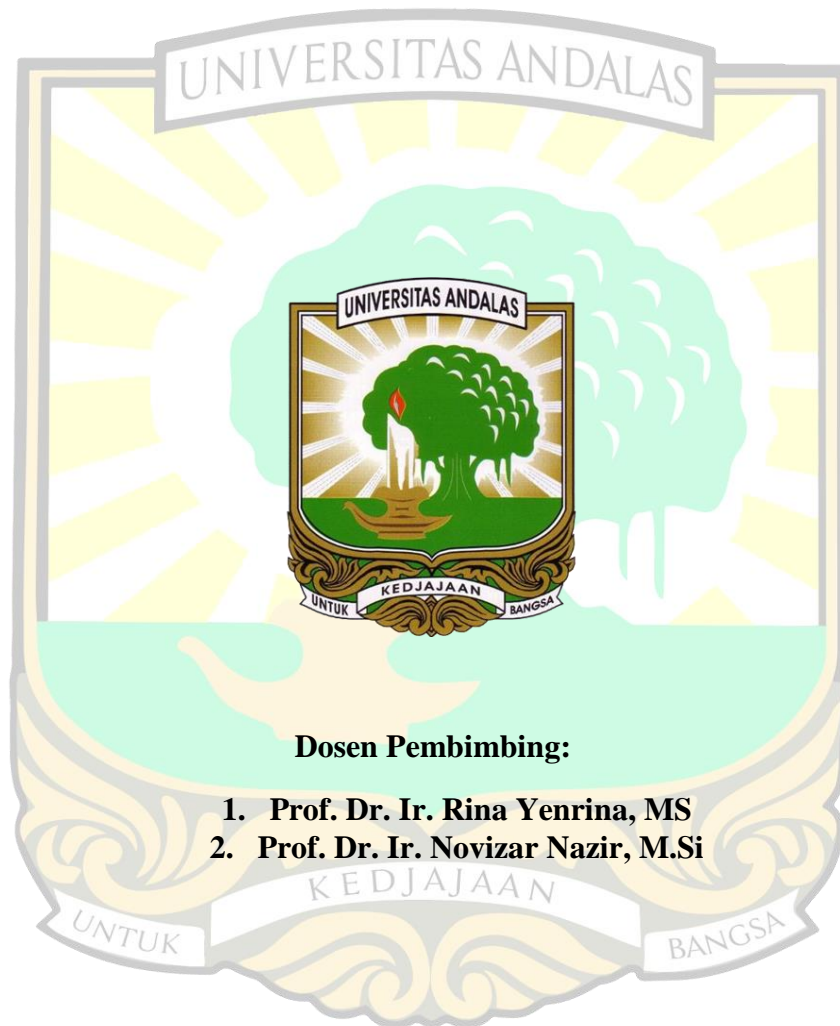


PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea*) TERHADAP MINUMAN WEDANG JAHE SUSU KEDELAI

PEBBY YOLA MARTRI HERMANITA

1911121045



Dosen Pembimbing:

- 1. Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, MS**
- 2. Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK BUNGA TELANG
(*Clitoria ternatea*) TERHADAP MINUMAN WEDANG JAHE SUSU
KEDELAI**

PEBBY YOLA MARTRI HERMANITA
1911121045



Skripsi

*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

UNTUK

BANGSA

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

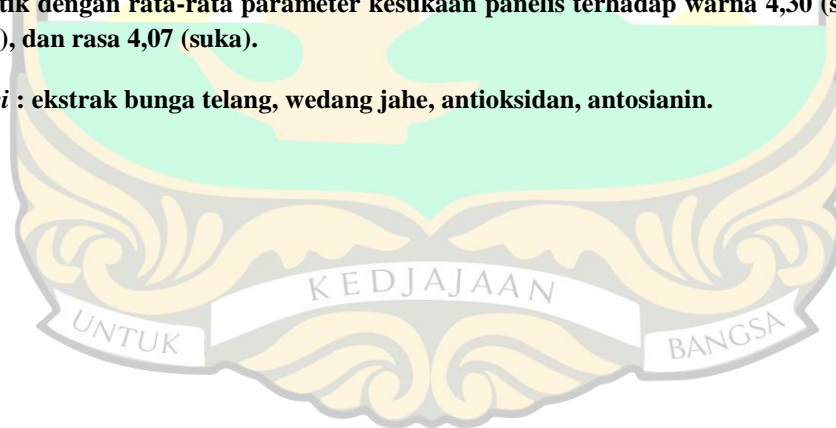
PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea*) TERHADAP MINUMAN WEDANG JAHE SUSU KEDELAI

Pebby Yola Martri Hermanita¹, Rina Yenrina², Novizar Nazir²

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak bunga telang terhadap karakteristik wedang jahe susu kedelai dan untuk mengetahui penambahan ekstrak bunga telang yang terbaik berdasarkan uji organoleptik, fisik dan kimi pada wedang jahe susu kedelai. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang diberikan pada penelitian ini yaitu A (tanpa penambahan ekstrak bunga telang), B (penambahan ekstrak bunga telang 2%), C (penambahan ekstrak bunga telang 2,5%), D (penambahan ekstrak bunga telang 3%), dan E (penambahan ekstrak bunga telang 3,5%). Data penelitian dianalisis secara statistik dengan Analisis of Variance (ANOVA) dan dilanjutkan dengan analisis Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak bunga telang berpengaruh nyata terhadap analisis warna, aktivitas antioksidan, kadar antosianin, angka lempeng total, dan organoleptik terhadap warna minuman wedang jahe susu kedelai. Namun berpengaruh tidak nyata pada nilai pH, kadar protein, dan organoleptik terhadap rasa dan aroma. Perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik, analisis fisik, kimia, dan mikrobiologi minuman wedang jahe susu kedelai dengan penambahan ekstrak bunga telang adalah perlakuan E (penambahan ekstrak bunga telang 3,5%) dengan nilai rata-rata sebagai berikut : analisis warna (⁰Hue) menghasilkan warna biru (241,19), total padatan terlarut (16,27⁰Brix), nilai pH (6,22), aktivitas antioksidan (40,03%), antosianin (11,69 mg/100ml), protein (2,33%), angka lempeng total (1,5 x 10³ CFU/ml), dan nilai penerimaan organoleptik dengan rata-rata parameter kesukaan panelis terhadap warna 4,30 (suka), aroma 3,77 (suka), dan rasa 4,07 (suka).

Kata Kunci : ekstrak bunga telang, wedang jahe, antioksidan, antosianin.



THE EFFECT OF ADDING BUTTERFLY PEA FLOWER (*Clitoria ternatea*) EXTRACT TO A HOT GINGER SOY MILK DRINK

Pebby Yola Martri Hermanita¹, Rina Yenrina², Novizar Nazir²

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect of the addition of butterfly pea extract on the characteristics of soy milk ginger drink and to determine the best addition of butterfly pea extract based on organoleptic, physical and chemical tests on soy milk ginger drink. The research design used was a Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The treatments given in this study were A (without the addition of butterfly pea extract), B (addition of 2% butterfly pea extract), C (addition of 2.5% butterfly pea extract), D (addition of 3% butterfly pea extract), and E (addition of 3.5% butterfly pea extract). The research data were statistically analyzed using Analysis of Variance (ANOVA) and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) analysis at the 5% level. The results showed that the addition of butterfly pea extract had a significant effect on color analysis, antioxidant activity, anthocyanin levels, total plate number, and organoleptic color of ginger soy milk ginger drink. However, it had no significant effect on the pH value, protein content, and organoleptic on taste and aroma. The best treatment based on organoleptic tests, physical, chemical and microbiological analysis of soy milk ginger drink with the addition of butterfly pea extract was treatment E (addition of 3.5% butterfly pea extract) with the following average values: color analysis (⁰Hue) yielded blue color (241.19), total dissolved solids (16.27 ⁰Brix), pH value (6.22), antioxidant activity (40.03%), anthocyanin (11.69 mg/100ml), protein (2.33%), total plate count (1.5 x 10³ CFU/ml), and organoleptic acceptance values with the average panelist preference parameters for color 4.30 (like), aroma 3.77 (like), and taste 4.07 (like).

Keywords: butterfly pea extract, ginger drink, antioxidant, anthocyanin

