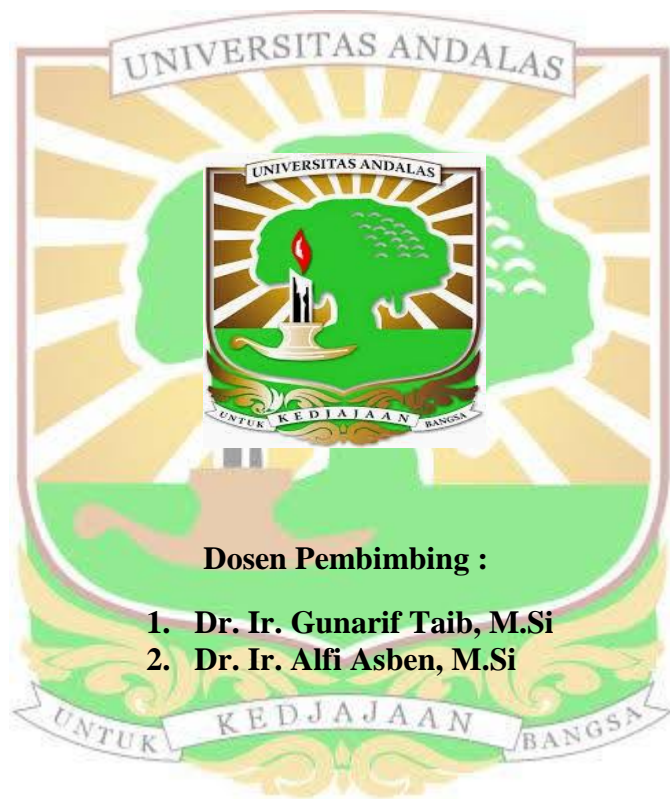


**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK BUNGA TELANG
(*Clitoria ternatea* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU
SIRUP DAGING BUAH PALA (*Myristica fragrans* Houtt.)**

**MUHARNI
1311121059**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

**Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*
L.) terhadap Karakteristik Mutu Sirup Daging Buah Pala
(*Myristica fragrans* Houtt.)**

Muharni, Gunarif Taib, Alfi Asben

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak bunga telang terhadap karakteristik kimia dan fisik sirup daging buah pala dan untuk mengetahui jumlah penambahan ekstrak bunga telang yang tepat, sehingga diperoleh sirup daging buah pala yang bermutu baik yang disukai oleh panelis. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah penambahan ekstrak bunga telang sebanyak A (20%), B (30%), C (40%), D (50%) dan E (60%). Data yang diperoleh dianalisis secara statistika dengan ANOVA (*Analysis of Variance*) dan jika berbeda nyata maka analisis data dilanjutkan dengan uji DN MRT (*Duncan's New Multiple Range Test*) pada taraf nyata 5%. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak bunga telang berpengaruh nyata terhadap analisis nilai pH, total asam, vitamin C, total antosianin, aktivitas antioksidan, organoleptik warna dan tidak berpengaruh nyata pada analisis warna (Hunter Lab), total padatan terlarut dan uji organoleptik (aroma dan rasa). Perlakuan terbaik diperoleh berdasarkan uji organoleptik pada perlakuan penambahan ekstrak bunga telang 60% dengan nilai rata-rata warna 4,48, aroma 3,44, dan rasa 3,76. Karakteristik kimia dan fisika perlakuan E yaitu nilai pH 3,11, total asam 4,35%, vitamin C 0,05 mg/100 g, antosianin 4,73 mg/L, antioksidan 72,58%, kadar gula 30,90%, total padatan terlarut 46,5°Brix, uji warna yaitu blue purple, dan angka lempeng total $2,2 \times 10^2$ koloni/mL.

Kata kunci - bunga telang, daging buah pala, sirup

The Effect of Addition of Butterfly Pea Extract (*Clitoria ternatea* L.) Against Characteristics of The Quality of The Syrup of Nutmeg Fruit (*Myristica fragrans* Houtt.)

Muharni, Gunarif Taib, Alfi Asben

ABSTRACT

The research was aimed to know the effect addition butterfly pea extract against chemical and physical characteristics of nutmeg fruit syrup and to determine its best product. This research used completely randomized design with 5 treatments and 3 repetitions. The treatment of this research were A (20%), B (30%), C (40%), D (50%) and E (60%). The data was analyzed statistically by ANOVA (Analysis of Variance) and continued with DNMR test (Duncan's New Multiple Range Test) at the significance level. The result showed that differences of addition butterfly pea extract significantly on analysis pH, total acid, vitamin C, anthocyanin content, antioxidant activity, organoleptic (color) and no significantly on analysis color (Hunter lab), total dissolved solids and organoleptic (flavor and taste). The best treatment from the organoleptic test was treatment 60% addition butterfly pea extract with the average value of the color (4.58), flavour (3.44), taste (3.76). Chemical and physical characteristics of treatment E is pH (3.11), total acid (4.35%), vitamin c (0.05 mg/100 g), anthocyanin content (4.73 mg/L), antioxidant activity (72.58%), Sucrose (30.90%), total dissolved solids (46.50°Brix), color test (blue purple), and total plate count (2.2×10^2 koloni/mL).

Keywords- butterfly pea, nutmeg fruit, syrup

