

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK BUNGA BOGENVIL
(*Bougainvillea glabra*) TERHADAP KARAKTERISTIK BOBA**

**MUTIARA ABABIL KIRMIANANDA
2011121001**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK BUNGA BUGENVIL (*Bougainvillea glabra*) TERHADAP KARAKTERISTIK BOBA

Mutiara Ababil Kirmiananda, Cesar Welya Refdi, Ismed

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak bunga bugenvil terhadap karakteristik boba dan tingkat penerimaan panelis. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Pada penelitian ini dilakukan penambahan ekstrak bunga bugenvil dengan perlakuan A (0%), B (8%), C (9%), D (10%), dan E (11%). Hasil dari penelitian pada masing-masing parameter penelitian dianalisis statistik menggunakan Analisis of Variance (ANOVA) dan jika berbeda nyata maka dilanjutkan dengan analisis Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak bunga bugenvil memberikan hasil berbeda nyata terhadap kadar air, kadar aktivitas antioksidan, kadar betasianin, warna, kekerasan, angka lempeng total, organoleptik warna, aroma, dan tekstur dan memberikan pengaruh berbeda tidak nyata terhadap kadar abu, kadar serat kasar, dan organoleptik rasa. Perlakuan terbaik penambahan ekstrak bunga bugenvil terhadap karakteristik boba didapatkan yaitu pada perlakuan D (Penambahan ekstrak bunga bugenvil 10%) dengan rata-rata kadar air 55,13%, kadar abu 0,55%, kadar serat kasar 3,33%, aktivitas antioksidan 44,39%, kadar betasianin 2,24 mg/100g, hasil analisis warna menghasilkan 12,79° hue (merah keunguan), kekerasan 14,10 N/cm². Sedangkan uji organoleptik dihasilkan nilai yaitu uji warna 4,03 (suka), tekstur 4,30 (suka), rasa 3,87 (biasa), dan aroma 4,03 (suka).

Kata kunci – bunga bugenvil, boba, karakteristik, betasianin, antioksidan