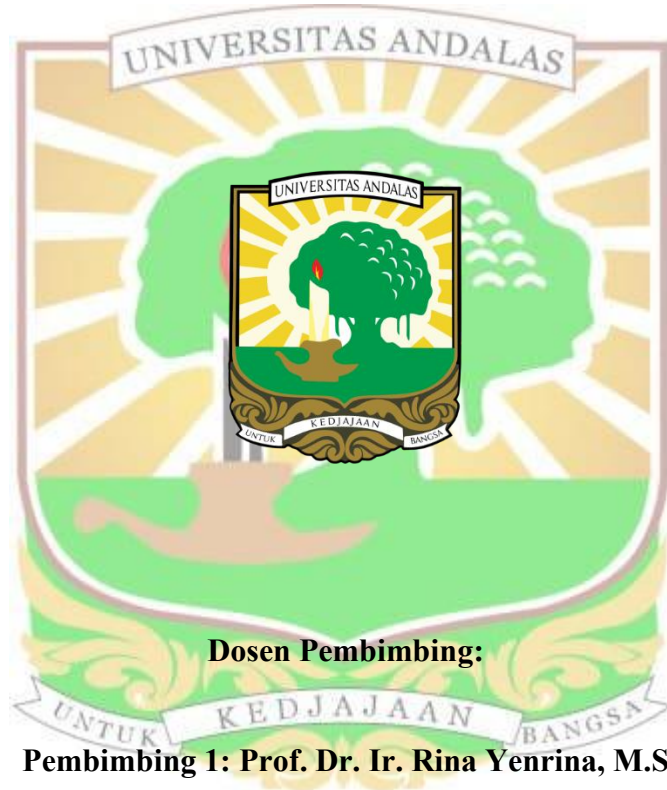


**PENGARUH PENAMBAHAN SERBUK EKSTRAK DAUN MINT (*Mentha piperita* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN FUNGSIONAL SERBUK INSTAN BUNGA ROSELLA (*Hibiscus sabdariffa*)**

**FERDY ADITYA RAMADHAN  
2011122033**



**Dosen Pembimbing:**

**Pembimbing 1: Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, M.S**

**Pembimbing 2: Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, M.S**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG**

**2024**

**Pengaruh Penambahan Serbuk Ekstrak Daun Mint (*Mentha piperita* L.)  
terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Serbuk Instan Bunga Rosella  
(*Hibiscus sabdariffa*)**

Ferdy Aditya Ramadhan, Rina Yenrina, Kesuma Sayuti

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mengevaluasi pengaruh penambahan serbuk ekstrak daun mint terhadap karakteristik minuman serbuk bunga rosella dan mengetahui jumlah penambahan serbuk ekstrak daun mint terbaik yang menghasilkan minuman instan bunga rosella berdasarkan penerimaan panelis serta karakteristik kimia dan fisika. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) berupa penambahan serbuk ekstrak daun mint dengan perlakuan A (0%), B (10%), C (20%), D (30%), dan E (40%). Data yang diperoleh dianalisis secara statistik menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan serbuk ekstrak daun mint berpengaruh nyata terhadap analisis warna, kadar vitamin C, nilai pH, analisis antosianin, aktivitas antioksidan, total asam, dan organoleptik pada warna, aroma, rasa dari minuman serbuk instan bunga rosella. Namun tidak berbeda nyata pada analisis kadar air, kadar abu, dan angka lempeng total. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan D (penambahan serbuk ekstrak daun mint 30%) dengan kadar air (2,83%), kadar abu (1,11%), analisis warna (27,37 °Hue) red, vitamin C (1,58 mg/100g), nilai pH (2,88), analisis antosianin (0,56 mg/L), aktivitas antioksidan (39,59%), total asam (2,51%), angka lempeng total ( $1,3 \times 10^3$  cfu/g), dan nilai penerimaan organoleptik dengan parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 3,40 (biasa), aroma 3,53 (biasa), dan rasa 3,87 (biasa).

*Kata kunci* – minuman fungsional, serbuk ekstrak bunga rosella, serbuk ekstrak daun mint, serbuk instan