

**PENGARUH PERENDAMAN KELOPAK ROSELLA (*Hibiscus
sabdariffa L*) DENGAN BERBAGAI KONSENTRASI ASAM
ASKORBAT TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN
KIMIA BUBUK ROSELLA DAN APLIKASINYA PADA
OLAHAH PANGAN**

PUTRI NURSYAFITRI

1611121014



PEMBIMBING :

- 1. Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, MS**
- 2. Risa Meutia Fiana, S.TP, MP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

**Pengaruh Perendaman Kelopak Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L*)
Dengan Berbagai Konsentrasi Asam Askorbat Terhadap
Karakteristik Fisik Dan Kimia Bubuk Rosella Dan Aplikasinya
Pada Olahan Pangan**

Putri Nursyafitri, Rina Yenrina, Risa Meutia Fiana

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman kelopak rosella dengan berbagai konsentrasi asam askorbat terhadap karakteristik fisik dan kimia bubuk rosella dan pengaplikasiannya terhadap produk olahan pangan. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data hasil penelitian dianalisa secara statistik menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji Duncan' New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah perendaman kelopak rosella dengan asam askorbat dengan konsentrasi 0% (perlakuan A), 5% (perlakuan B), 10% (perlakuan C), 15% (perlakuan D) dan 20% (perlakuan E). Hasil penelitian menunjukkan Perlakuan perendaman kelopak rosella dengan asam askorbat terhadap bubuk rosella memberikan pengaruh nyata terhadap rendemen, warna, waktu larut, bagian tidak larut, kadar air, kadar abu, antioksidan, antosianin, Vitamin C, organoleptik rasa bolu kukus, dan organoleptik warna dan rasa puding, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap organoleptik warna bolu kukus. Perlakuan terbaik berdasarkan analisis warna dan analisis organoleptik yaitu perlakuan B (perendaman dengan asam askorbat 5%) dimana nilai rata-rata hasil analisis yaitu rendemen 12,58%, $^{\circ}Hue$ 82,60, waktu larut 65,02 detik, bagian tidak larut 34,49%, organoleptik selama penyimpanan yaitu tidak terjadi perubahan terhadap warna selama penyimpanan 8 minggu, kadar air 11,22%, kadar abu 5,93%, antioksidan 91,40%, antosianin 31,34 mg/L, Vitamin C 5,96 g/100g, Organoleptik bolu kukus pada warna 3,85 (suka), dan rasa 3,95 (suka), organoleptik puding pada warna 3 (biasa) dan rasa 3,6 (suka).

Kata Kunci : Asam Askorbat, Rosella, Perendaman, Bubuk, Antosianin

The Effect of Soaking Roselle Petals (*Hibiscus Sabdariffa* L) with Various Concentrations of Ascorbic Acid on Physical and Chemical Characteristics of Roselle Powder and Its Application in Food Processing

Putri Nursyafitri, Rina Yenrina, Risa Meutia Fiana

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of soaking roselle petals with various concentrations of ascorbic acid on the physical and chemical characteristics of roselle powder and its application to food processed products. This study used a completely randomized design with 5 treatments and 3 replications. The research data were analyzed statistically using ANOVA and followed by the Duncan 'New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% level. The treatment in this study was soaking roselle petals with ascorbic acid with a concentration of 0% (treatment A), 5% (treatment B), 10% (treatment C), 15% (treatment D) and 20% (treatment E). The results showed that the treatment of soaking rosella petals with ascorbic acid on roselle powder had a significant effect on yield, color, solubility, insoluble part, moisture content, ash content, antioxidants, anthocyanins, vitamin C, organoleptic flavor of steamed sponge, and organoleptic pudding taste, but did not have a real effect on the organoleptic color of the steamed sponge. The best treatment based on color analysis and organoleptic analysis is treatment B (immersion with 5% ascorbic acid) where the average value of the analysis results is 12.58% yield, 0Hue 82.60, dissolved time 65.02 seconds, insoluble part 34,49%, organoleptic during storage, namely no change in color during storage for 8 weeks, water content 11.22%, ash content 5.93%, antioxidants 91.40%, anthocyanin 31.34 mg / L, Vitamin C 5.96 g / 100g, Organoleptic sponge cake at color 3.85 (like), and taste 3.95 (like), organoleptic pudding on color 3 (ordinary) and taste 3.6 (like).

Keywords: Ascorbic Acid, Rosella, Soaking, Powder, Anthocyanin