

**Aulia Dwi Puspita. J1A119078. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea. L*) terhadap Sifat Fisikokimia, dan Organoleptik pada Sari Kedelai. Pembimbing : Silvi Leila Rahmi, S.TP., M.Sc dan Mursyid, S.Gz., M.Si**

---

---

## **RINGKASAN**

Sari kedelai adalah minuman yang memiliki gizi tinggi, terutama karena kandungan proteinnya. Sari kedelai merupakan produk nabati berbentuk cair dan berwarna putih, sehingga penambahan pewarna akan menyebabkan produk memiliki warna yang lebih menarik bagi konsumen untuk mengkonsumsi sari kedelai. Salah pewarna alami yang dapat dimanfaatkan untuk memperbaiki warna sari kedelai yaitu dengan penambahan ekstrak bunga telang. Pigmen alami yang berasal dari bunga telang (*Clitoria ternatea L*). Selain memberikan warna pada tumbuhan, manfaat lain antosianin adalah sebagai sumber antioksidan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L*) pada pembuatan sari kedelai dan mengetahui konsentrasi terbaik dengan penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L*) pada pembuatan sari kedelai.

Penelitian ini dirancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan penambahan ekstrak bunga telang yaitu, (0%, 5%, 10%, 15%, 20%, 25%). Parameter penelitian terdiri dari uji derajat warna, antosianin, antioksidan, pH dan organoleptik.

Warna sari kedelai dengan penambahan ekstrak bunga telang yang dihasilkan yaitu *Grayish Yellow*, *Grayish Cyan*, *Slightly Desaturated Cyan* dan *Moderate Blue*. aktivitas antioksidan 37,99%-65,39%, antosianin 0,55-11,26, pH 5,59-6,47 dan organoleptik penerimaan keseluruhan disukai oleh panelis. Penambahan ekstrak bunga telang berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik sari kedelai yaitu uji derajat warna, kadar antosianin, aktivitas antioksidan, pH, uji organoleptik (warna). Perlakuan terbaik terdapat pada sari kedelai dengan penambahan ekstrak bunga telang 20% dengan aktivitas antioksidan 62,99 total antosianin 9,63 pH 5,78 menghasilkan warna moderate Blue dengan nilai  $L^*$  55  $a^*$  -11,3  $b^*$  -21,6 dan uji organoleptik meliputi warna 4.08 (suka) rasa 4.16 (suka) aroma 4.08 (suka) dan penerimaan keseluruhan 4.24 (suka).