

**Cici Susanti (J1A120013). Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Asam Gelugur (*Garcinia atroviridis*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Minuman Bunga Telang (*Glitoria ternatea*).**

**Pembimbing: Ir Surhaini, M.P dan Silvi Laila Rahmi, S.TP., M. Sc**

---

**RINGKASAN**

Bunga telang merupakan salah satu tanaman tropis golongan polong-polongan. Bunga telang dapat diolah menjadi olahan minuman teh kemasan. Dimana bunga telang memiliki banyak manfaat bagi tubuh yaitu sebagai antioksidan, antibakteri dan antiinflamasi. Senyawa yang berpotensi sebagai antioksidan yang tinggi yaitu senyawa antosianin dan fenol. Senyawa fenol pada bunga telang akan cenderung menurun dengan adanya perlakuan pencucian, perebusan, dan proses pengolahan lain yang lebih lanjut untuk dijadikan produk olahan. Sedangkan senyawa antosianin kestabilan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu pH, sehingga untuk menjaga kestabilan senyawa antosianin dan fenol tersebut maka ditambahkan bahan tambahan yang memiliki kandungan asam sitrat. Buah asam gelugur merupakan salah satu jenis tanaman tropis yang memiliki kandungan asam sitrat yang tinggi yaitu kisaran 5-7%. Buah asam memiliki potensi sebagai antioksidan yang tinggi karena buah asam gelugur mengandung asam hidroksisitat yang berkisar 20-30%. Manfaat lain dari asam hidroksisitat ini yaitu dapat menghambat lemak dalam tubuh sehingga bagus untuk mengatasi obesitas.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 taraf perlakuan yaitu penambahan ekstrak buah asam gelugur (0%, 3%, 5%, 7%, 9%) dengan 5 kali pengulangan sehingga diperoleh sebanyak 25 satuan percobaan. Parameter yang diamati adalah warna, pH, Antioksidan, Antosianin, Total fenol, Total Asam, uji Mutu Hedonik (Warna, Aroma, Rasa) dan uji Hedonik (keseluruhan).

Hasil penelitian ini Penambahan ekstrak buah asam gelugur terhadap minuman teh bunga telang berpengaruh terhadap warna (L, a, b), pH, antosianin, antioksidan, total fenol, total asam, uji mutu hedonik (warna, aroma, rasa) dan hedonik (keseluruhan). Perlakuan terbaik pada pembuatan minuman teh bunga telang dengan penambahan ekstrak buah asam gelugur 7% dengan warna (tingkat kecerahan nilai L 17,60, nilai a 32,20, nilai b 3,40), pH 2,83, antosianin 3,34 mg/g, antioksidan 62,19%, total fenol 123,96 ppm, total asam 2,69%, uji mutu hedonik, aroma 2,40 (tidak khas asam gelugur), rasa 3,33 (agak asam). Dan uji hedonik warna 3,93 (suka) dan penerimaan keseluruhan 3,43 (agak suka).

**Kata kunci:** Bunga Telang, Buah Asam Gelugur, dan Teh Kemasan