

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beberapa tahun ini bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) semakin populer di Indonesia sebagai bunga yang memberikan banyak manfaat kesehatan. Sajian minuman bunga telang atau dalam bentuk panganan lain semakin mudah dijumpai di restoran. Bunga telang, segar ataupun kering, kini relatif semakin ramai diperjualbelikan. Bunga telang (*Clitoria ternatea*) termasuk dari keluarga *Fabaceae* atau dapat juga disebut *blue pea flower*. Bunga telang merupakan bunga yang biasanya merambat di hutan dan pekarangan rumah yang biasanya dapat digunakan sebagai tanaman hias. Kandungan kimia dari bunga telang meliputi antosianin, saponin, flavanol glikosida, tannin dan senyawa volatil yang berfungsi sebagai antioksidan, antibakteri dan anti inflamasi (Waisnawi et al., 2022). Bunga telang juga berfungsi sebagai agen antioksidan karena adanya kandungan fenolik dan antosianin total dan itulah salah satu alasan kapasitas antioksidannya yang tinggi.

Komponen dari bunga telang yang menjadikan produk dari bunga telang memiliki tampilan warna ungu yang menarik adalah antosianin. Antosianin adalah salah satu pigmen yang berkontribusi memberikan warna merah, ungu dan biru. Antosianin juga merupakan komponen bioaktif yang berfungsi sebagai antioksidan. Antioksidan adalah senyawa penghambat oksidasi. Antioksidan diperlukan untuk menekan radikal bebas yang dihasilkan dari proses oksidasi. Berdasarkan hal tersebut bunga telang dapat dimanfaatkan pada sistem pangan sebagai pewarna pangan, teh herbal dan minuman (Hartono et al., 2012). Teh dari bunga telang ini kurang memiliki cita rasa yang menarik sehingga perlu ditambahkan bahan baku lain untuk meningkatkan cita rasa, salah satu bahan yang dapat ditambahkan adalah sari buah markisa.

Buah markisa ungu diketahui mengandung senyawa bioaktif yang berpotensi sebagai antioksidan seperti karotenoid, antosianin, flavonoid, dan

vitamin C (Reis et. al., 2018). Buah markisa ungu memiliki rasa asam dan manis yang dapat dikonsumsi dalam bentuk olahan seperti jus, sari buah atau sirup (Zeraik & Yariwake, 2010), brownies (Kusumah & Fitriyani, 2021), dan permen jelly (Kusumah & Naufal, 2021). Kandungan senyawa antioksidan pada buah markisa ungu menunjukkan potensi buah markisa tersebut sebagai sumber antioksidan alami (Reis et. al., 2018). Buah markisa ungu memiliki banyak manfaat bagi kesehatan karena memiliki kandungan nutrisi yang berkhasiat. Buah markisa ungu mengandung asam sitrat dalam konsentrasi tinggi. Kandungan asam sitrat pada buah markisa ungu berkisar antara 2,4 – 4,8%. Asam sitrat tersebut dapat diperoleh dengan cara fermentasi, dan tidak memerlukan biaya yang mahal, serta dapat diterapkan dalam skala kecil (Surest et al., 2013).

Asam sitrat merupakan asam organik lemah yang terdapat pada daun dan buah tumbuhan tertentu. Senyawa ini merupakan bahan pengawet alami yang baik dan dapat juga dipakai untuk mengatur tingkat kemasaman pada berbagai pengolahan makanan dan minuman ringan. Penggunaan asam sitrat ke dalam makanan cenderung aman karena mudah dimetabolisme dan dikeluarkan oleh tubuh. Zat ini juga dapat digunakan sebagai zat pembersih yang ramah lingkungan dan sebagai antioksidan (Surest et al., 2013). Buah markisa (*Passiflora edulis Sims*) memiliki banyak khasiat dan manfaat, kandungan serat yang tinggi, bermanfaat bagi kesehatan pencernaan. Daging buah berwarna *oranye*, menunjukkan bahwa buah ini kaya akan antioksidan alami. Antioksidan berperan sebagai pelindung tubuh dari radikal bebas termasuk sel kanker, antioksidan yang ditemukan dalam buah markisa adalah karotenoid, polifenol dan vitamin C (Armin et al., 2014).

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan sari buah markisa terhadap karakteristik kimia dan organoleptik dari teh bunga telang?
2. Berapa konsentrasi penambahan sari buah markisa yang terbaik menurut penilaian uji hedonik?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan sari buah markisa terhadap karakteristik kimia dan organoleptik dari teh bunga telang.
2. Mengetahui konsentrasi penambahan sari buah markisa yang terbaik menurut penilaian uji hedonik.

D. Manfaat Penelitian

Untuk memberikan informasi tentang manfaat teh bunga telang dengan inovasi penambahan sari buah markisa sebagai antioksidan bagi kesehatan tubuh dan disukai oleh para panelis.