

Daya terima minuman fungsional berbasis klorofil dari rumput pahit (*anoxopus compressus* [SCWARTZ] BEAUV) dan antosianin dari ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l.)

Alsuhendra, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20450937&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari daya terima minuman fungsional kaya antioksidan dari ekstrak klorofil rumput pahit dan antosianin ubi jalar ungu. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni-Agustus 2016 di Laboratorium Rekayasa dan Analisis Boga, Fakultas Teknik UNJ. Ekstraksi klorofil dari rumput pahit dilakukan dengan menggunakan larutan NaHCO_3 pada konsentrasi 0.1% (b/v). Ekstrak klorofil tersebut selanjutnya ditambah dengan ion Cu^{2+} dalam bentuk CuSO_4 sebanyak 100 mg Cu^{2+}/L ekstrak klorofil rumput pahit untuk mendapatkan ekstrak klorofil yang lebih stabil. Sementara itu, ekstraksi antosianin dari ubi jalar ungu dilakukan dengan menggunakan pelarut air dan asam asetat 25% pada perbandingan 30:0.5. Ekstrak klorofil dan antosianin kemudian dicampur dengan perbandingan 1:1, 1:2, dan 1:3 untuk mendapatkan tiga minuman fungsional. Agar dapat diterima panelis, ke dalam campuran tersebut ditambahkan pemanis madu serta flavor pisang dan menthol. Minuman yang dihasilkan selanjutnya dinilai oleh 28 orang panelis agak terlatih dengan menggunakan uji organoleptik (uji hedonik). Hasil uji organoleotik memperlihatkan bahwa ketiga jenis minuman fungsional memiliki tingkat penerimaan agak suka hingga suka (skor 3.4-3.8) untuk aspek warna, rasa, dan aroma. Tidak ada perbedaan nyata tingkat penerimaan panelis terhadap warna, rasa, dan aroma untuk ketiga jenis minuman tersebut. Dengan demikian, dapat dinyatakan bahwa rumput pahit dan ubi jalar ungu dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan minuman fungsional.

.....A functional beverage made of chlorophyll extract from bitter grass and anthocyanin from purple sweet potato was formulated and evaluated. Chlorophyll was extracted using of NaHCO_3 solution with a concentrations of 0.1% (w / v) and then was stabilized with Cu^{2+} ions through the addition of CuSO_4 as much as 100 mg Cu^{2+}/L chlorophyll extract. Meanwhile, anthocyanin was extracted using a mixture of water and 25% acetic acid at a ratio of 30:0.5. Functional beverage was prepared by blending different ratios of chlorophyll and anthocyanin extracts(1: 1, 1: 2 and 1: 3). To increase the acceptance of the panelists, honey, banana flavor and menthol flavor was added into the beverages. Sensory characteristic was evaluated by 28 panelists using hedonic test. Hedonic test found that the three types of functional beverages has a acceptance score between 3.4-3.8 or in the range rather like to like, both for the aspect of color, flavor, and aroma ($p > 0.05$). It can be concluded that the bitter grass and purple sweet potato can be used as raw material in making of functional beverages.