

ANALISIS KADAR ANTOSIANIN MINUMAN BUNGA TELANG PADA BEBERAPA KAFE DI YOGYAKARTA

Nadia Putri Rizalia¹, Wahyu Supartono², Agung Putra Pamungkas²

INTISARI

Kota Yogyakarta sebagai kota budaya, kota pelajar, dan kota pariwisata telah membuka peluang usaha pada berbagai bidang seperti bidang kuliner, yakni usaha kedai kopi atau kafe. Kafe identik dengan beragam menu kopinya, namun seiring dengan perkembangan kafe yang terus meningkat, mendorong persaingan bisnis untuk melakukan diversifikasi produk guna memperluas segmentasi pasar. Contoh diversifikasi produk pada kafe yaitu menyajikan menu non kopi salah satunya minuman bunga telang. Bunga telang memiliki nama ilmiah *Clitoria ternatea* L. Memiliki warna bunga biru gelap keunguan. Bunga telang mengandung senyawa antosianin yang bersifat antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan kadar antosianin minuman bunga telang pada beberapa kafe di Yogyakarta. Objek penelitian adalah produk minuman bunga telang yang ditawarkan oleh kafe. Dalam penelitian ini penetapan kadar antosianin menggunakan metode diferensial pH menggunakan spektrofotometri UV-Vis dengan panjang gelombang 550 nm (sampel minuman dilarutkan dengan pH 1), 580 nm (sampel minuman dilarutkan dengan pH 4,5), dan 700 nm (untuk mengoreksi kabut atau endapan pada sampel). Hasil perbandingan kadar antosianin minuman bunga telang pada beberapa kafe di Yogyakarta yaitu Kafe A dengan menu “Magic Tea” memiliki kadar antosianin sebesar 3,3 mg/L; Kafe C dengan menu “Rainbow” memiliki kadar antosianin sebesar 1,2 mg/L; Kafe B dengan menu “Telang Blue Tea” memiliki kadar antosianin sebesar 0,8 mg/L.

Kata kunci: *Antosianin, Bunga Telang, Diferensial pH*

¹Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada

²Staff Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada

ANALYSIS OF ANTHOCYANIN LEVELS OF BUTTERFLY PEA FLOWER DRINK FROM SOME CAFES IN YOGYAKARTA

Nadia Putri Rizalia¹, Wahyu Supartono², Agung Putra Pamungkas²

ABSTRACT

The city of Yogyakarta as a cultural city, student city and tourism city has opened up business opportunities in various fields such as the culinary sector, namely coffee shop or cafe businesses. Cafes are synonymous with a variety of coffee menus, however, along with the increasing development of cafes, business competition has encouraged them to diversify their products to expand market segmentation. An example of product diversification in a cafe is serving a non-coffee menu, one of which is telang flower drinks. The butterfly pea flower has the scientific name *Clitoria ternatea* L. It has dark blue purplish colors. Butterfly pea flowers contain anthocyanin compounds which have antioxidant properties. This study aimed to determine the comparison of anthocyanin levels in butterfly pea flower drinks in several cafes in Yogyakarta. The object of the research is the butterfly pea flower drink product offered by the cafe. In this study, anthocyanin levels were determined using the pH differential method using UV-Vis spectrophotometry with wavelengths of 550 nm (drink samples dissolved at pH 1), 580 nm (drink samples dissolved at pH 4.5), and 700 nm (to correct haze or precipitate on the sample). The results of comparing the anthocyanin levels of butterfly pea flower drinks in several cafes in Yogyakarta was Cafe A with the "Magic Tea" menu has anthocyanin levels of 3.3 mg/L; Cafe C with the "Rainbow" menu has anthocyanin levels of 1.2 mg/L; Cafe B with the "Telang Blue Tea" menu has anthocyanin levels of 0.8 mg/L.

Keywords: *Anthocyanin, Butterfly Pea Flower, pH Differential*

¹Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada

²Staff Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada