

**PENGEMBANGAN PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN DENGAN  
PEWARNA BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea*) DENGAN METODE  
VALUE ANALYSIS**

Sona Ardhyan<sup>1</sup>, R. Wahyu Supartono<sup>2</sup>, Guntarti Tatik Mulyati<sup>3</sup>

**INTISARI**

Bunga telang (*Clitoria ternatea*) adalah tanaman merambat berwarna biru terang, orang-orang dulunya sering menggunakan tanaman telang sebagai tanaman hias dan menggunakan air rebusan bunganya untuk obat tetes mata. Selain untuk tanaman hias dan obat tetes mata, sebenarnya bunga telang memiliki potensi lain, khususnya air rebusannya yang dapat memberikan manfaat yang baik bagi kesehatan, salah satunya karena mengandung antioksidan. Mengingat air rebusan bunga telang dapat dikonsumsi dan dapat digunakan sebagai pewarna, penelitian ini bertujuan untuk menentukan produk makanan dan minuman dengan pewarna bunga telang yang memiliki *value* tertinggi berdasarkan pertimbangan konsumen.

Penelitian yang berprinsip pengembangan produk ini menggunakan metode *Value Analysis*. Metode ini memiliki lima tahap, yaitu tahap informasi, tahap kreatif, tahap analisis, tahap pengembangan, dan tahap rekomendasi. Pada tahap informasi dilakukan identifikasi atribut produk bunga telang, pada tahap kreatif ditentukan prioritas atribut, pada tahap analisis dilakukan analisis fungsi produk, pada tahap pengembangan dibuat beberapa prototipe konsep produk, dan pada tahap rekomendasi dilakukan pengujian prototipe yang dilanjutkan dengan perhitungan nilai performansi dan *value*.

Dari penelitian ini didapatkan konsep-konsep produk makanan dan minuman dengan pewarna bunga telang. Dari konsep tersebut yang menjadi konsep terpilih pada kategori makanan adalah getuk dengan tambahan bunga telang sebanyak 0,020 dengan konsentrasi sebesar 571,43 ppm, dan memiliki *value* sebesar 0,489. Pada produk minuman, yang terpilih adalah konsep air gula dengan tambahan bunga telang sebanyak 0,005 gram dengan konsentrasi sebesar 0,5 g/L, dan memiliki *value* sebesar 3,130.

**Kata Kunci :** Bunga Telang, Makanan dan minuman, Produk, *Value Analysis*

- 
- 1) Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada
  - 2) Staff Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada

## PRODUCT DEVELOPMENT OF FOODS AND BEVERAGES WITH BUTTERFLY PEA FLOWER (*Clitoria ternatea*) COLORING AGENT USING VALUE ANALYSIS METHOD

Sona Ardhyan<sup>1</sup>, R. Wahyu Supartono<sup>2</sup>, Guntarti Tatik Mulyati<sup>3</sup>

### ABSTRACT

Butterfly pea flower (*Clitoria ternatea*) is a light-blue colored vines plant which has always been used as ornamental plants and eye drops for medication. Aside from those function, butterfly pea flowers have other potential, especially the flower boiled water which is beneficial for our health, due to a huge amount of antioxidants. Considering that butterfly pea flower boiled water can be consumed and can be used for coloring substance, this research aims to determine food and beverage products with butterfly pea flower dyes that have the highest value based on consumer considerations.

This research, which had the principle of product development, used the Value Analysis method. This method had five stages, i.e the information stage, the creative stage, the analysis stage, the development stage, and the recommendation stage. At the information stage, identification of butterfly pea flower product attributes was carried out, at the creative stage the priority of attributes was determined, at the analysis stage the product function analysis was carried out, at the development stage several product concept of prototypes were made, and at the recommendation stage the prototype testing was carried out, followed by the calculation of the performance value and product value.

From this research, the concepts of food and beverage products with butterfly pea flower coloring were obtained. From these concept, the chosen concept in the food category was “getuk” with an additional butterfly pea flower of 0,020 grams with a concentration of 571,43 ppm and a product value of 0,489. In beverage products, the concept of sugar water with an additional butterfly pea flower of 0,005 grams was chosen with a concentration of 0,5 g/L and a product value of 3,130.

**Keywords:** Butterfly Pea Flowers, Food and Beverages, Products, Value Analysis

- 
- 1) Student of Agro-Industrial Technology Departement, Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada
  - 2) Lecturer of Agro-Industrial Technology Departement, Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada