

# **PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK BUNGA TELANG TERHADAP KADAR ANTOSIANIN, KALIUM, DAN SIFAT ORGANOLEPTIK JELI BUAH NAGA MERAH**

**Tri Arina Hanura**

## **Abstrak**

Hipertensi merupakan salah satu penyakit yang mematikan. Hipertensi dapat dikendalikan dengan mengonsumsi zat gizi yang baik untuk penderita. Bunga telang dan buah naga merah merupakan makanan yang mengandung antosianin dan kalium yang baik untuk hipertensi. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis pengaruh penambahan ekstrak bunga telang terhadap kadar antosianin, kalium, dan sifat organoleptik jeli buah naga merah. Desain penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan dua kali pengulangan. Faktor tersebut adalah formulasi jeli yang memiliki tiga tingkatan, F1 (5 g), F2 (7 g), dan F3 (9 g). Analisis uji organoleptik, kadar antosianin, dan kalium masing-masing diuji menggunakan Kruskal Wallis dan ANOVA. Uji akan dilanjutkan apabila terdapat perbedaan. Hasil analisis menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan signifikan pada uji organoleptik dan kadar kalium ( $p > 0,05$ ), sedangkan pada uji kadar antosianin terdapat perbedaan signifikan ( $p = 0,024$ ). Formula terpilih adalah F3 yang memiliki energi sebesar (36,64 kkal/100 g), kadar air (89,95%), abu (0,82%), karbohidrat (8,47%), lemak (<0,02%), protein (0,55%), antosianin (15,3 mg/100 g), dan kalium (284,5 mg/100 g).

**Kata Kunci:** Jeli, Bunga Telang, Buah Naga Merah, Antosianin, Kalium

# **THE EFFECT OF BLUE PEA EXTRACT ADDITION ON ANTHOCYANIN, POTASSIUM CONTENT, AND SENSORY ACCEPTANCE OF RED DRAGON FRUIT JELLY**

**Tri Arina Hanura**

## **Abstract**

Hypertension is a deadly disease. Hypertension can be controlled by consuming nutrients that are good for sufferers. Blue pea flowers and red dragon fruit are foods that contain anthocyanins and potassium which are good for hypertension. The purpose of this study was to analyze the effect of adding blue pea flower extract on anthocyanin levels, potassium, and organoleptic properties of red dragon fruit jelly. The design of this study used a one-factor completely randomized design (CRD) with two repetitions. These factors are the jelly formulation which has three levels, F1 (5 g), F2 (7 g), and F3 (9 g). Organoleptic test analysis, anthocyanin levels, and potassium were tested using Kruskal Wallis and ANOVA, respectively. The test will continue if there is a difference. The analysis showed that there was no significant difference in the organoleptic test and potassium levels ( $p > 0.05$ ), while in the anthocyanin level test there was a significant difference ( $p = 0.024$ ). The selected formula is F3 which has energy (36,64 kcal/100 g), water content (89,95%), ash (0.82%), carbohydrates (8,47%), fat (<0,02%), protein (0,55%), anthocyanins (15,3 mg/100 g), and potassium (284,5 mg/100 g).

**Keyword:** Jelly, Blue Pea, Red Dragon Fruit, Anthocyanin, Potassium