

ABSTRAK

INDAH TRI MINARNI. Evaluasi Mutu Fisik, Total Bakteri, Dan Sensori Minuman Sari Tempe Dengan Penambahan Bunga Kecombrang. Dibimbing oleh WIKANASTRI HERSOELISTYORINI dan AGUS SUYANTO.

Minuman sari tempe merupakan minuman fungsional dari bahan utama tempe, yang memiliki komposisi gizi yang baik untuk tubuh, pengawetan minuman sari tempe saat ini masih menggunakan bahan kimia menggunakan asam benzoat, penggunaan asam benzoat dapat berdampak bagi kesehatan. Bunga kecombrang mengandung komponen bioaktif seperti alkaloid, polifenol, flavonoid, minyak atsiri, fenolik, dan triterpenoid yang dapat berfungsi sebagai antibakteri. Penambahan bunga kecombrang dimaksudkan untuk memperpanjang atau mengawetkan minuman sari tempe. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui uji total bakteri, viskositas, dan sensori minuman sari tempe dengan variasi penambahan bunga kecombrang dan lama penyimpanan. Penelitian ini berjenis eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan variabel dependen meliputi uji total bakteri, viskositas, dan sensoris, sedangkan variabel independen meliputi penambahan bunga kecombrang dan lama penyimpanan Tahapan penelitian meliputi pembuatan bubuk bunga kecombrang dan pembuatan minuman sari tempe. Proses pembuatan minuman sari tempe melalui pemotongan, penggilingan, perebusan, penyaringan, pengemasan, dan penyimpanan. Perlakuan penambahan bunga kecombrang (0%, 0,5%, 1%, 1,5%) dan lama penyimpanan (0 jam, 4 jam, 8 jam, 12 jam). Produk hasil dilakukan tahapan uji total bakteri, viskositas, dan sensori (warna, aroma, rasa, konsistensi). Hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi antara penambahan bunga kecombrang dan lama penyimpanan berpengaruh nyata terhadap total bakteri viskositas, aroma, rasa, konsistensi dan tidak berpengaruh nyata terhadap warna. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan penambahan bunga kecombrang 1,5% dan lama penyimpanan 8 jam, dengan total bakteri ($2,8 \times 10^4$ koloni/gram), viskositas (0,145 Cp), sensoris (2,83).

Kata kunci : bunga kecombrang, lama penyimpanan, minuman sari tempe, total bakteri, viskositas