

**KARATERISTIK FISIKOKIMIA DAN UJI ORGANOLEPTIK SIRUP  
PISANG MAS (*Musa acuminata*) DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK  
BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea* L) SEBAGAI PEWARNA ALAMI**

---

Pembimbing: Nurjanna Albaar, STP., M.Si  
Dr.Ir. Syamsul Bahri, M.Si

---

**RINGKASAN**

Pisang sebagai salah satu jenis buah klimaterik yang bersifat mudah rusak. Untuk mengurangi terjadinya kerusakan perlu diolah menjadi berbagai macam produk salah satunya yaitu sirup. Sirup merupakan salah satu produk olahan cair yang dikonsumsi sebagian besar orang sebagai minuman pelepas dahaga, sirup dapat dibuat dari bahan dasar buah, daun, biji, akar dan bagian lain dari tumbuhan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisikokimia dan uji organoleptik sirup pisang mas dengan penambahan ekstrak bunga telang sebagai pewarna alami. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sederhana satu faktor yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga memperoleh 15 unit percobaan. Perlakuan terdiri dari 5 perlakuan yaitu (P0/kontrol) tanpa penambahan ekstrak bunga telang, (P1) penambahan ekstrak bunga telang 5%, (P2) penambahan ekstrak bunga telang 10%, (P3) penambahan ekstrak bunga telang 15%, (P4) penambahan ekstrak bunga telang 20%. Parameter yang diamati meliputi sifat fisik, dan kimianya yaitu viskositas, pH dan antioksidan sedangkan untuk uji organoleptik meliputi, warna, aroma, dan rasa. Sirup pisang mas dengan penambahan ekstrak bunga telang sebagai pewarna alami yang dihasilkan memiliki karakteristik fisikokimia viskositas berkisar 0,61-1,67cp, pH berkisar 5,13-5,37, antioksidan berkisar 1,09-3,00%, dan uji organoleptik meliputi warna tingkat kesukaan berkisar 1,53-3,06 (tak suka-suka), aroma berkisar 1,40-3,23 (tidak suka-suka), dan rasa berkisar 1,45-3,24 (tidak suka-suka). Jika dilihat dari semua perlakuan, sirup pisang mas dengan perlakuan terbaik terdapat pada P0 tanpa penambahan ekstrak bunga telang.

**Kata kunci :** Sirup pisang mas, ekstrak bunga telang, Sifat Fisikokimia, dan Organoleptik

**PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS AND ORGANOLEPTIC  
TESTS OF BANANA MAS (*Musa acuminata*) SYRUP WITH THE  
ADDITION OF POLE (*Clitoria ternatea L*) FLOWER EXTRACT AS  
NATURAL DYE**

Supervisor: Nurjanna Albaar, STP., M.Si  
Dr.Ir. Syamsul Bahri, M.Si

---

**SUMMARY**

Banana is a type of climacteric fruit that is easily damaged. To reduce the occurrence of damage, it needs to be processed into various products, one of which is syrup. Syrup is one of the liquid processed products consumed by most people as a thirst quenching drink, syrup can be made from basic ingredients of fruit, leaves, seeds, roots and other parts of plants. This study aims to determine the physicochemical characteristics and organoleptic test of banana mas syrup with the addition of telang flower extract as a natural dye. This research method used a simple one-factor Completely Randomized Design (CRD) consisting of 5 treatments and 3 replications so as to obtain 15 experimental units. The treatments consisted of 5 treatments, namely (P0/control) without the addition of telang flower extract, (P1) the addition of 5% telang flower extract, (P2) the addition of 10% telang flower extract, (P3) the addition of 15% telang flower extract, (P4) the addition of 20% pea flower extract. Parameters observed included physical and chemical properties, namely viscosity, pH and antioxidants, while for organoleptic tests, they included color, aroma, and taste. Banana mas syrup with the addition of telang flower extract as a natural dye produced has physicochemical characteristics of viscosity ranging from 0.61-1.67cp, pH ranging from 5.13-5.37, antioxidants ranging from 1.09-3.00%, and organoleptic tests. The level of preference includes colors ranging from 1.53-3.06 (like-like), aroma ranging from 1.40-3.23 (dislike-like), and taste ranging from 1.45-3.24 (dislike-like). When viewed from all treatments, the banana mas syrup with the best treatment was found at P0 without the addition of telang flower extract.

**Keywords:** *Mas banana syrup, telang flower extract, Physicochemical and Organoleptic properties*