

## Potensi Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai Antibakteri pada Produk Pangan

<b>Title</b>	Potensi Bunga Telang ( <i>Clitoria ternatea</i> L.) sebagai Antibakteri pada Produk Pangan
<b>Author Order</b>	5 of 5
<b>Accreditation</b>	4
<b>Abstract</b>	<p>Bunga telang (<i>Clitoria ternatea</i> L.) adalah salah satu flora khas yang berasal dari Ternate, Maluku dengan ciri kelopak bunga yang berwarna ungu, putih, merah muda, maupun biru. Bunga telang banyak dimanfaatkan sebagai obat tradisional sebab memberikan banyak manfaat bagi kesehatan manusia. Selain itu, bunga telang juga sering diaplikasikan pada produk pangan sebagai pewarna alami. Bunga telang kaya akan komponen-komponen bioaktif, seperti flavonoid, tannin, dan antosianin. Potensi bunga telang sebagai zat anti bakteri disebabkan oleh keberadaan komponen bioaktif pada bunga telang yang memiliki kemampuan untuk menghambat aktivitas biologis mikroorganisme. Ekstrak bunga telang dapat menghambat pertumbuhan bakteri <i>Klebsiella pneumonia</i>, <i>Bacillus subtilis</i>, <i>Pseudomonas aeruginosa</i>, <i>Streptococcus agalactiae</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Aeromonas hydrophila</i>, <i>Aeromonas formicans</i>, <i>Bacillus cereus</i>, <i>Salmonella typhi</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, dan <i>Proteus vulgaris</i>. Ekstraksi bunga telang diperoleh dengan menggunakan metode maserasi. Metode maserasi mampu menghindari kerusakan senyawa-senyawa termolabil karena dilakukan pada temperatur rendah. Potensi bunga telang sebagai zat antimikroba banyak diterapkan di bidang pangan, baik dalam bentuk penambahan ekstrak pada produk pangan maupun mikrokapsul antosianin.</p>
<b>Publisher Name</b>	Universitas Slamet Riyadi Surakarta
<b>Publish Date</b>	2022-03-19
<b>Publish Year</b>	2022
<b>Doi</b>	DOI: 10.33061/jitipari.v7i1.5738
<b>Citation</b>	
<b>Source</b>	JITIPARI
<b>Source Issue</b>	Vol 7 No 1 (2022)
<b>Source Page</b>	68-77
<b>Url</b>	<a href="https://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/view/5738/4522">https://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/view/5738/4522</a>
<b>Author</b>	Doctor of Philosophy NUR AINI, S.TP, M.P.