

Penduduk Indonesia masih banyak yang memiliki kebiasaan konsumsi makanan atau minuman manis, makanan asin, serta makanan berlemak/kolesterol atau gorengan. Sebanyak 40,1% penduduk Indonesia mengonsumsi makanan manis, 61,27% mengonsumsi minuman manis, 29,7% mengonsumsi makanan asin, dan 41,7% mengonsumsi makanan berlemak/berkolesterol lebih dari sekali perhari. Kebiasaan makan tersebut berdampak pada peningkatan trend penyakit tidak menular. Berdasarkan data hasil riskesdas 2018 prevalensi penyakit diabetes melitus yaitu 2%, hipertensi sebesar 34,1%, dan obesitas sebesar 21,8%. Sehingga, pandangan masyarakat terhadap makanan telah berubah, bukan hanya memiliki cita rasa enak namun juga bermanfaat bagi kesehatan. Hal inilah yang memunculkan suatu konsep pangan fungsional, berbentuk makanan atau minuman (Wang *et al.* 2016).

Belakangan ini bunga telang semakin populer di Indonesia karena kadungan antioksidan yang tinggi sehingga banyak memberikan manfaat kesehatan (Marpaung 2020). Telang (*Clitoria ternatea*), umumnya dikenal sebagai *butterfly pea* merupakan tumbuhan herbal dari famili *Fabaceae* (Marpaung 2020). Ekstrak air bunga telang diketahui memiliki nilai IC_{50} sebesar 159,75 $\mu\text{g/mL}$ (Fauzi *et al.* 2022). Penelitian lain menyebutkan, ekstrak air bunga telang memiliki nilai IC_{50} sebesar 128 $\mu\text{g/mL}$ (Martini *et al.* 2020). Minuman bunga telang biasa dipadukan dengan bahan lainnya seperti perasan lemon, jeruk nipis maupun dengan rempah-rempah (Contreras-López *et al.* 2021). Minuman yang terbuat dari ekstrak bunga telang yang dicampur dengan ekstrak jeruk nipis dan daun stevia dinilai memiliki antioksidan dan polifenol (Lakshan *et al.* 2019). Selain itu, bunga telang juga dapat dipadukan dengan rempah-rempah seperti jahe, sereh, dan lain sebagainya.

Pada penelitian ini, minuman fungsional akan dibuat dengan menggunakan ekstrak bunga telang dan dipadukan dengan ekstrak kayu secang. Seperti bunga telang, kayu secang juga mengandung antioksidan yang baik untuk kesehatan. Secang (*Caesalpinia sappan* L.) merupakan tumbuhan yang banyak digunakan sebagai obat tradisional, minuman herbal atau jamu (Nomer *et al.* 2019). Bagian tanaman yang sering dimanfaatkan adalah bagian batang/kayu (Sari *et al.* 2022). Senyawa yang mempunyai aktivitas antioksidan paling banyak ditemukan pada ekstrak kayu secang yaitu brazilin (Yulianty *et al.* 2016). Ekstrak kayu secang diketahui memiliki aktivitas antioksidan dengan nilai IC_{50} sebesar 11,456 $\mu\text{g/mL}$ (Yulianty *et al.* 2016).

Adanya rasa pahit karena senyawa tanin pada ekstrak kayu secang, maka akan digunakan ekstrak daun stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai pemanis alami. Penambahan ekstrak stevia diharapkan dapat meningkatkan nilai sensori rasa dari minuman fungsional bunga telang dan kayu secang. Ekstrak daun kering stevia mempunyai tingkat kemanisan 250-300 kali dari sukrosa (Kumar and Mishra 2015). Rasa manis pada daun stevia berasal dari kandungan glikosida yang terdiri dari dua komponen utama yaitu steviosida dan rebaudiosida (Kumar and Mishra 2015).

Proses pengelolaan bunga telang dan kayu secang menjadi minuman fungsional memerlukan pengetahuan tentang kandungan senyawa aktif dan perbandingan bahan-bahan yang digunakan. Oleh karena itu, pada penelitian ini akan dilakukan pembuatan minuman fungsional dari bunga telang (*Clitoria ternatea*) dan kayu secang (*Caesalpinia sappan*) serta dilakukan penelitian terhadap mutu minuman fungsional di antaranya yaitu uji fisik berupa uji intensitas warna; uji kimia meliputi uji pH, uji aktivitas antioksidan dan uji kadar polifenol; analisis sensori meliputi uji hedonik dan uji mutu hedonik.