

PENGARUH VARIETAS DAN BEBERAPA KONSENTRASI GULA TERHADAP SIFAT KIMIA FISIKA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN SARI BUAH SALAK DAN ANALISA USAHANYA

by IKSAN A. PEUOHAQ

Submission date: 13-Aug-2021 08:08PM (UTC-0700)

Submission ID: 1609869068

File name: N_ORGANOLEPTIK_MINUMAN_SARI_BUAH_SALAK_DAN_ANALISA_USAHANYA.docx (25.3K)

Word count: 831

Character count: 5220

PENGARUH VARIETAS DAN BEBERAPA KONSENTRASI GULA TERHADAP SIFAT KIMIA FISIKA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN SARI BUAH SALAK DAN ANALISA USAHANYA

RINGKASAN

IKSAN A. PEUOHAQ. 2016340028. Pengaruh Varietas Dan Beberapa Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Kimia Fisika Dan Organoleptik Minuman Sari Buah Salak Dan Analisa Usahanya. Pembimbing Utama : Dr. T. Budi Santosa, S.P., MP. Pembimbing Kedua: Lorine Tantalu, S.Pi., MP., M.Sc.

Tanaman salak, salah satu plasma nutfah yang dimiliki Indonesia. Hampir di setiap wilayah Indonesia memiliki tanaman salak dengan berbagai karakteristiknya. Tanaman salak termasuk keluarga tanaman palma yang mudah dalam proses budidaya dan perawatannya. Berdasarkan uraian di atas perlu dilakukan penelitian tentang pengembangan produk inovatif berbasis buah salak yaitu minuman sari buah salak dengan memperhatikan varietas buah salak dan penambahan konsentrasi gula. Sehingga melalui penelitian ini dapat dihasilkan varietas buah salak dan konsentrasi gula yang tepat untuk mendapatkan minuman sari buah salak yang berkualitas dan disukai konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan konsentrasi dan penambahan gula yang optimal untuk memperoleh karakteristik minuman sari buah salak yang berkualitas. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Tersarang pola factorial dengan dua faktor. Faktor pertama adalah varietas buah salak yang terdiri atas dua level yaitu Vr1 salak pondoh, Vr2 salak suwaru dan faktor kedua adalah penambahan konsentrasi gula yaitu: G1 5%, G2 8%, G3 11%, G4 14%, dan G5 17% (w/v).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi dan penambahan gula berpengaruh terhadap karakteristik minuman sari buah salak. menunjukkan perlakuan terbaik yaitu untuk salak pondoh pada perlakuan V1G1 salak pondoh dengan konsentrasi gula sebesar 5% dengan nilai NH sebesar 0.721% yang menghasilkan NH Vitamin C sebesar 0,045%, Total Padatan 0,156%, kadar asam total 0.154%, pH sebesar 0.117%, Tanin sebesar 0,115%, Warna 0,000%, Rasa 0,077 dan aroma sebesar 0,058%. sedangkan untuk perlakuan salak suwaru yang terbaik pada perlakuan V2G2 salak suwaru dengan konsentrasi gula sebesar 8% dengan nilai NH

sebesar 0,589%, yang menghasilkan NH vitamin C sebesar 0,0082%, Total Padatan 0,173%, kadar asam total 0.086%, pH sebesar 0.049%, Tanin sebesar 0,067%, Warna 0,044%, Rasa 0,077% dan aroma sebesar 0,010%.

Kata kunci: Varietas buah salak, konsentrasi gula, sifat fisika kimia, dan organoleptik

BAB I

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman salak, salah satu plasma nutfah yang dimiliki Indonesia. Hampir di setiap wilayah Indonesia memiliki tanaman salak dengan berbagai karakteristiknya. Tanaman salak termasuk keluarga tanaman palma yang mudah dalam proses budidaya dan perawatannya. Buah salak mempunyai banyak variasi nama, penamaan buah salak mengikuti wilayah tanaman salak ditanam, sebagai contoh salak Suwaru karena ditanam di daerah Suwaru Malang, salak Bali karena ditanam di daerah Bali, salak Enrekang karena ditanam di daerah Enrekang. Berbeda untuk salak Pondoh dan salak Gading, salak Pondoh diberi nama Pondoh karena rasanya manis gurih mirip pondoh pada tanaman kelapa sedangkan salak Gading diambil dari warna kulit buah salak yang berwarna kuning gading (Santosa, 2000). Setiap varietas buah Salak juga mempunyai rasa yang bervariasi, ada yang manis, sepat dan sepat bercampur manis (Wirawan dan Santosa, 2016; Utami, 2018). Buah salak yang rasanya manis mempunyai aroma salak kurang kuat, berbeda dengan buah salak yang rasanya sepat atau sepat bercampur manis aroma salaknya lebih kuat. Pada umumnya masyarakat menyukai buah salak yang rasanya manis.

Variasi rasa pada buah salak menyebabkan nilai jualnya berbeda, salak yang rasanya manis seperti salak Pondoh nilai jualnya lebih tinggi dibanding buah salak yang rasanya sepat seperti salak Suwaru. Buah salak yang berasa sepat hampir sama sekali tidak mempunyai nilai jual, akibatnya banyak petani salak yang menebang tanaman salak ini. Perilaku petani seperti ini menyebabkan kepunahan plasma nutfah karena munculnya varietas baru tanaman salak berawal dari tanaman salak yang berasa sepat mengalami mutasi (Santosa dan Hulopi, 2011).

Permasalahan di atas dapat diatasi salah satunya dengan pembuatan produk inovatif berbasis buah salak yang rasanya sepat. Produk inovatif yang bisa dikembangkan yaitu minuman sari buah salak yang menonjolkan ciri khas aroma salak. Tingkat kemanisan masing-masing varietas buah salak berbeda-beda sehingga faktor penting yang perlu diperhatikan dalam pengembangan minuman sari buah salak yaitu konsentrasi penambahan gula agar didapatkan minuman sari buah salak yang tingkat kemanisannya optimal. Hal ini sesuai dengan penelitian Kamsina *et.al.* (2018) yang mengatakan bahwa penambahan gula pasir sebesar 20% memberikan tingkat kemanisan yang cukup pada minuman fungsional dari labu kuning. Penelitian Setiawan (2019) pada pembuatan minuman kombu dari buah salak

bongkok menyimpulkan bahwa penambahan gula pasir konsentrasi 10% memberikan tingkat kemanisan yang terbaik.

Berdasarkan uraian di atas perlu dilakukan penelitian tentang pengembangan produk inovatif berbasis buah salak yaitu minuman sari buah salak dengan memperhatikan varietas buah salak dan penambahan konsentrasi gula. Sehingga melalui penelitian ini dapat dihasilkan varietas buah salak dan konsentrasi gula yang tepat untuk mendapatkan minuman sari buah salak yang berkualitas dan disukai konsumen.

1.1. Rumusan Masalah

1. Bagaimana mendapatkan varietas buah salak sesuai dengan konsentrasi gula.
2. Bagaimana perhitungan analisa pembuatan minuman sari buah salak.

1.2. Tujuan Penelitian

1. Mendapatkan varietas buah salak yang sesuai dan konsentrasi gula yang optimal untuk menghasilkan minuman sari buah salak yang berkualitas
2. Mendapatkan perhitungan analisa usaha pembuatan minuman sari buah salak berdasarkan perlakuan terbaik.

1.3. Hipotesis Penelitian

1. Diduga varietas buah salak dan konsentrasi gula yang berbeda berpengaruh terhadap kualitas minuman sari buah salak
2. Diduga usaha pembuatan minuman sari buah salak layak untuk diusahakan

PENGARUH VARIETAS DAN BEBERAPA KONSENTRASI GULA TERHADAP SIFAT KIMIA FISIKA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN SARI BUAH SALAK DAN ANALISA USAHANYA

ORIGINALITY REPORT

15%

SIMILARITY INDEX

10%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

6%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Yopi Setiawan. "PENGARUH KONSENTRASI SUKROSA DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK KOMBU SALAK BONGKOK (Salacca edulis. Reinw)", AGROSCIENCE (AGSCI), 2019 Publication	5%
2	garuda.ristekdikti.go.id Internet Source	5%
3	adoc.pub Internet Source	2%
4	repository.ub.ac.id Internet Source	2%
5	Submitted to Universitas Diponegoro Student Paper	1%
6	id.123dok.com Internet Source	1%

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

PENGARUH VARIETAS DAN BEBERAPA KONSENTRASI GULA TERHADAP SIFAT KIMIA FISIKA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN SARI BUAH SALAK DAN ANALISA USAHANYA

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5
