

PENGARUH PERBANDINGAN
AIR DAN SARI BUAH NANAS
SERTA PENAMBAHAN
BEBERAPA KONSENTRASI ASAM
SITRAT TERHADAP
KARAKTERISTIK MINUMAN SARI
BUAH NANAS

by [Firmansyah](#)

Submission date: 19-Jun-2021 08:33AM (UTC-0700)

Submission ID: 1609058476

File name: Firmansyah_2016340024_-_Firevi.docx.pdf (97.23K)

Word count: 838

Character count: 5015

RINGKASAN

FIRMANSYAH. 2016340024. Pengaruh Perbandingan Air dan Sari Buah Nanas Serta Penambahan Beberapa Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Nanas. Pembimbing utama: Dr. T Budi Santosa, S.P., MP. Pembimbing Pendamping: Dr. Atina Rahmawati, STP. MP.

Minuman sari nanas adalah sejenis minuman yang terbuat dari ekstraksi cairan alami yang terkandung didalam buah nanas yang memiliki karakteristik ciri khas baik dari segi warna, aroma maupun cita rasa, mengandung zat gizi dan mempunyai fungsi fisiologis bagi tubuh. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mendapatkan perbandingan air dan sari nanas serta konsentrasi asam sitrat yang tepat terhadap produksi minuman sari nanas dengan kualitas terbaik serta melakukan analisa kelayakan usaha produksi minuman sari nanas berdasarkan perlakuan terbaik. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian adalah Rancangan Acak Lengkap dua faktor, sebagai faktor pertama perbandingan antara air dan sari nanas yang terdiri dari 5 level yaitu: $N_1 = \text{air } 76\% + \text{sari nanas } 24\%$, $N_2 = \text{air } 70\% + \text{sari nanas } 30\%$, $N_3 = \text{air } 64\% + \text{sari nanas } 36\%$, $N_4 = \text{air } 58\% + \text{sari nanas } 42\%$, $N_5 = \text{air } 52\% + \text{sari nanas } 48\%$. Sedangkan sebagai faktor kedua yaitu konsentrasi asam sitrat terdiri dari 3 level : $S_1 = 0,025\%$, $S_2 = 0,05\%$, $S_3 = 0,075\%$. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik dalam produksi minuman sari nanas terdapat pada perlakuan perbandingan air dan sari nanas $70\% + 30\%$ dengan konsentrasi asam sitrat $0,025\%$. Perlakuan tersebut menghasilkan total nilai NH tertinggi sebesar 0,80 dengan kadar vitamin C 22,00 mg, kadar total padatan terlarut 13,36°Brix, kadar total asam 0,45%, warna 4,03%, rasa 4,65%, dan aroma 4,28%. Berdasarkan hasil perhitungan analisis kelayakan usaha dengan nilai RC/Ratio 1,50 maka produksi minuman sari nanas layak untuk diusahakan karena nilai RC/Ratio >1 yang berarti usaha tersebut menguntungkan.

1.1. Latar Belakang

Tanaman nanas merupakan jenis flora yang mudah ditemukan di negara Indonesia. Tanaman ini bisa tumbuh di semua wilayah negara Indonesia, mudah untuk dibudidayakan, tidak memerlukan perawatan yang intensif serta bisa berbuah sepanjang musim (Hadiati dan Indriani, 2008; Zulkarnain, 2017). Nanas memiliki aroma dan cita rasa yang membuat buah ini banyak dimanfaatkan masyarakat Indonesia untuk berbagai keperluan seperti dibuat acar, pacri nanas, es buah, dan lain-lain. Produksi tanaman nanas di negara Indonesia mulai tahun 2014 mencapai 107.714,90 ton meningkat dibandingkan tahun 2013 hanya sekitar 87.173,00 ton (Lubis *et.al.*, 2014).

Tanaman nanas merupakan jenis hortikultura yang bersifat perishable (mudah mengalami kerusakan) karena kadar airnya tinggi (Mulyadi *et.al.*, 2015; Wiyono, 2017). Dalam hal ini menjadi permasalahan tersendiri ketika panen raya tiba, produksi hasil pertanian nanas meningkat sementara daya jual rendah sehingga buah mengalami pembusukan akibat proses fisiologi yang dipicu oleh kandungan airnya tinggi. Perlu adanya inovasi produk berbasis bahan baku nanas untuk memecahkan permasalahan ini.

Inovasi produk pangan berbasis buah-buahan akhir-akhir ini berkembang pesat seperti keripik buah, dodol buah, selai buah, manisan buah serta minuman ekstrak buah. Produk-produk tersebut mempunyai nilai ekonomis tinggi dibandingkan jika dijual langsung bentuk buah. Kelebihan lainnya yang dimiliki oleh produk inovasi ini memiliki usia simpan yang panjang. Salah satu inovasi yang sangat digemari masyarakat yaitu minuman ekstraksi buah karena rasanya segar, praktis untuk dikonsumsi dan mudah membawanya bila dibawa ke tempat yang jauh. Buah nanas mengandung vitamin C sebesar 20 mg / 100 gram buah nanas (Wirakusumah, 2000). Vitamin C dapat meningkatkan kekebalan tubuh dan berperan sebagai antioksidan sehingga sari buah nanas apabila dikonsumsi baik untuk kesehatan.

Menurut Winarti (2010), minuman sari buah harus memiliki karakteristik minuman yang menjadi ciri khas, baik dari segi warna, aroma maupun cita rasa, mengandung zat gizi dan mempunyai fungsi fisiologis bagi tubuh. Fungsi-fungsi fisiologis yang dimiliki oleh minuman sari buah antara lain adalah menjaga daya tahan tubuh, mempertahankan kondisi fisik, mencegah proses penuaan, dan mencegah penyakit yang berkaitan dengan kesehatan.

Dalam produksi sari buah ada berbagai hal yang perlu diperhatikan agar dihasilkan sari buah yang berkualitas diantaranya perbandingan antara air dan sari buah serta pengaturan konsentrasi asam sitrat, kedua faktor ini penting karena menentukan nilai kesegaran minuman sari buah yang dihasilkan. Dalam hal ini sesuai

penelitian yang dilakukan oleh (Rismawati, 2015) yang mengatakan sari nanas adalah sejenis minuman berupa larutan yang terdapat kadar gula tinggi, dimana dalam produksi sari nanas dapat ditambah menggunakan asam sitrat yang berfungsi memberikan cita rasa pada sari nanas tersebut. (Harnowo dan Yunianta, 2014) mengatakan pengaturan konsentrasi asam sitrat yang ditambahkan pada sari buah berfungsi untuk memberikan cita rasa dengan perpaduan rasa asam dan manis.

Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian tentang produksi minuman sari nanas dengan memperhatikan perbandingan antara air dan sari nanas serta pengaturan konsentrasi asam sitrat agar dihasilkan minuman sari nanas segar dan disukai konsumen.

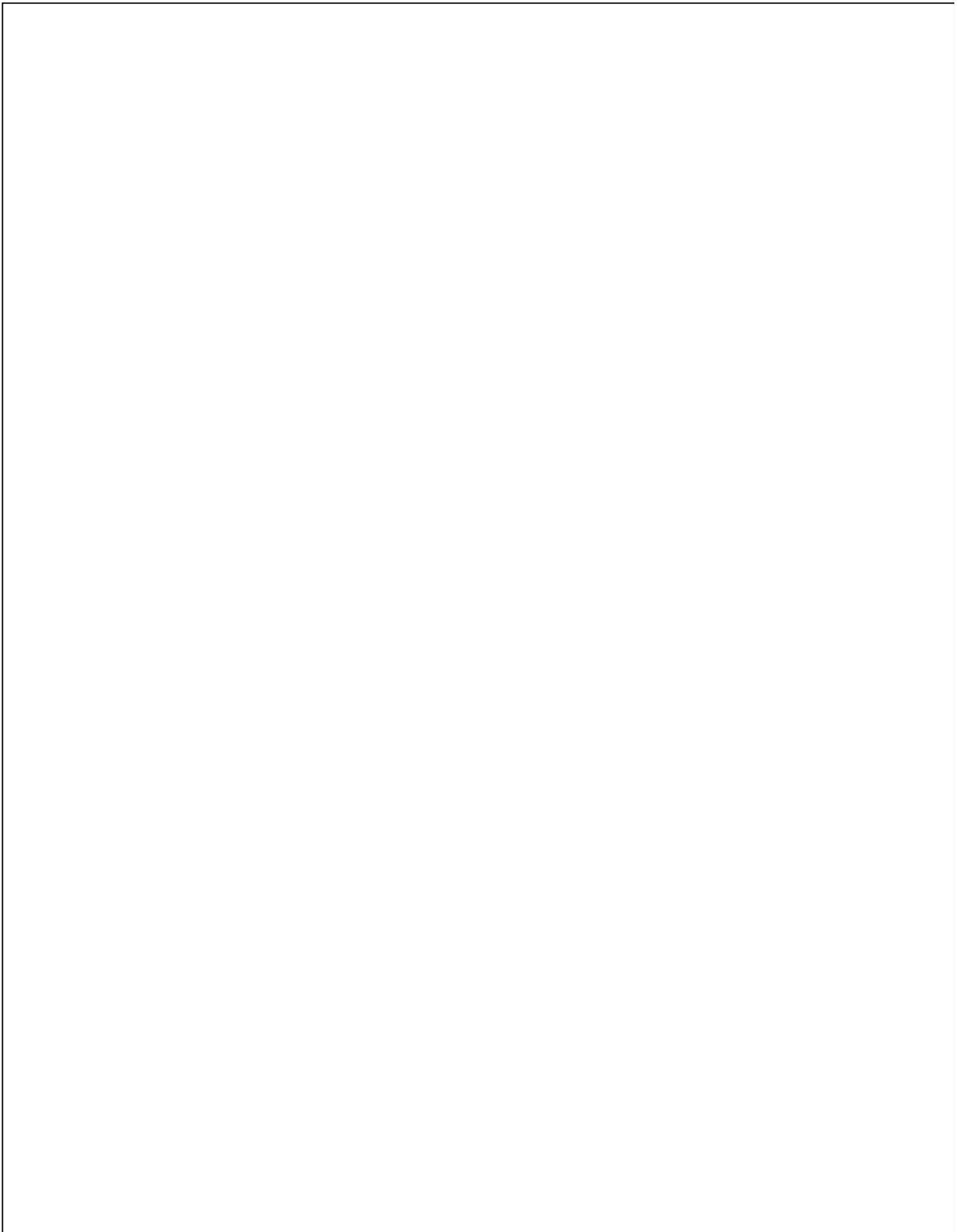
1.1. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Mendapatkan perbandingan air dan sari nanas serta konsentrasi asam sitrat yang tepat terhadap produksi minuman sari nanas dengan kualitas terbaik.
2. Melakukan analisa usaha produksi minuman sari nanas berdasarkan perlakuan terbaik.

1.2. Hipotesa

1. Diduga perbandingan air dan sari nanas serta penambahan konsentrasi asam sitrat akan berpengaruh pada kualitas minuman sari nanas.
2. Diduga usaha produksi minuman sari nanas berdasarkan perlakuan terbaik layak untuk diusahakan.



PENGARUH PERBANDINGAN AIR DAN SARI BUAH NANAS SERTA PENAMBAHAN BEBERAPA KONSENTRASI ASAM SITRAT TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN SARI BUAH NANAS

ORIGINALITY REPORT

14%

SIMILARITY INDEX

14%

INTERNET SOURCES

2%

PUBLICATIONS

9%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	teknik.unpas.ac.id Internet Source	7%
2	123dok.com Internet Source	2%
3	core.ac.uk Internet Source	1%
4	digilib.unila.ac.id Internet Source	1%
5	pt.scribd.com Internet Source	1%
6	digilib.unimed.ac.id Internet Source	1%
7	repository.unpas.ac.id Internet Source	1%

Exclude quotes

Off

Exclude matches

Off

Exclude bibliography Off

PENGARUH PERBANDINGAN AIR DAN SARI BUAH NANAS SERTA PENAMBAHAN BEBERAPA KONSENTRASI ASAM SITRAT TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN SARI BUAH NANAS

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4
