

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan sari buah naga merah dengan sari buah salak Bongkok dan jenis penstabil terhadap karakteristik sirup buah. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 faktorial dan 3 kali ulangan. Variabel dari penelitian ini adalah perbandingan sari buah naga merah dengan sari buah salak Bongkok (S) terdiri dari 3 taraf yaitu perbandingan 1:1 (s1), 1:2 (s2) dan 2:1 (s3). Jenis penstabil (P) terdiri dari 3 taraf yaitu, CMC (p1), xanthan gum (p2) dan agar-agar (p3). Parameter yang digunakan adalah kadar vitamin C, kadar gula total, total padatan terlarut, viskositas, uji kestabilan dan uji organoleptik meliputi atribut warna, rasa dan aroma. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan s1p2 (perbandingan sari buah naga merah dengan sari salak Bongkok 1:1 dan jenis penstabil xanthan gum) merupakan perlakuan terpilih dari hasil uji hedonik oleh panelis dengan aktivitas antioksidan sebesar sebesar 36060,03 ppm, kadar vitamin C sebesar 3,32 mg/100 gram bahan, kadar gula total 73,62 %, total padatan terlarut 71,27 %brix, viskositas 180,60 cps dan kestabilan 99,30%.

Kata kunci : Sari Buah Naga Merah, Sari Buah Salak Bongkok, Jenis Penstabil, Sirup Buah

ABSTRACT

*The purpose of this research was to know effect of the comparison of red dragon fruit juice with fruit Bongkok (*Salacca edulis Reinw*) juice and the type of stabilizer on the characteristics of fruits syrup. The experimental used was Randomized Block Design Factorial. Each factor consisted of 3 pattern with 3 replication. Variabel in this research are comparison of red dragon fruit juice with Bongkok (*Salacca eduis Reinw*) juice (S) consisted of ratio 1:1 (s1), 1:2 (s2) and 2:1 (s3). Type stabilizer (P) consisted CMC (p1), xanthan gum (p2) and agar-agar (p3). Parameter analyzed were vitamin C, total sugar content, total soluble solid, viscosity, stability test and organoleptic attributs include color, taste and flavor. The result of this research showed that s1p2 (comparison of juice red dragon fruit with juice fruit Bongkok 1:1 and xanthan gum) more preperable by panelist with antioxidant activity 36060,03 ppm, vitamin C 3,32 mg/100 g substance, total sugar content 73,62%, total soluble solid 71,27 % brix, viscosity 180,60 cps and stability 99,30%.*

*Keywords : Red Dragon Fruit Juice, Fruit Bongkok (*Salacca Edulis Reinw*) Juice, The Type Of Stabilizer, Fruits Syrup*