

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi sukrosa dan suhu pasteurisasi terhadap minuman sari buah bligo. Manfaat penelitian ini adalah: memperpanjang umur simpan buah bligo dengan diolah menjadi suatu produk yang lebih tahan lama, memberikan informasi tentang cara pembuatan minuman sari buah bligo dan, diversifikasi produk olahan dari buah bligo.

Penelitian pendahuluan yang dilakukan adalah penentuan jenis penstabil terbaik yang akan digunakan yaitu a₁ = CMC (0,05%); a₂ = Pektin (0,03%); a₃ = Gum Arab (0,06%). Kemudian akan dilakukan uji stabilitas dengan metode pemisahan fase. Hasil penelitian pendahuluan adalah sampel kode a₁ yaitu jenis penstabil CMC dengan konsentrasi 0,05%.

Penelitian utama yang dilakukan adalah penambahan sukrosa yaitu 7%, 8% dan 9% dengan suhu pasteurisasi yaitu 70°C, 80°C dan 90°C dan dilakukan analisis yaitu analisis kimia meliputi kadar gula total dengan metode luff schoorl, kadar vitamin C dengan metode iodimetri, analisis fisika meliputi penentuan viskositas dengan viskometer *oswald*, penentuan total padatan terlarut dengan alat *handrefraktometer*, dan analisis organoleptik meliputi warna, rasa dan aroma.

Hasil penelitian utama yang diperoleh bahwa konsentrasi sukrosa berpengaruh nyata terhadap kadar gula total, total padatan terlarut, aroma dan rasa, sedangkan suhu pasteurisasi berpengaruh terhadap kadar gula total, kadar vitamin C, dan warna. Interaksi antara konsentrasi sukrosa dan suhu pasteurisasi tidak berpengaruh terhadap seluruh respon baik kimia, fisika maupun organoleptik.

Kata Kunci :Minuman Sari Buah, Bligo, Pasteurisasi, Sukrosa