

ABSTRAK

Alfi Nadia Faradilla

Salah satu pemanfaatan bahan alam adalah bentuk ketersediaan minuman yang bermanfaat bagi kesehatan sebagai pangan fungsional. Sirup buah cermai merupakan salah satu minuman yang menyegarkan juga sebagai minuman yang baik bagi tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk mengukur berapa banyak kandungan vitamin C, menentukan karakteristik sirup berdasarkan uji organoleptik dan fisik serta kandungan kimia dan menentukan produk sirup yang disukai oleh panelis berdasarkan uji hedonik dari berbagai macam formula sirup. Formulasi sirup terdiri dari 3 macam yaitu 150 gr, 175 gr, dan 200gr buah cermai. Hasil uji kandungan vitamin C tertinggi pada F3 yaitu 20 mg. Hasil uji fisik viskositas paling tinggi pada F3 yaitu 235,61 cP. Hasil uji kimia pH pada sirup rata-rata yaitu 3. Hasil uji organoleptik paling tinggi untuk aroma 3,17; kekentalan 2,14; rasa 3,57 dan warna 3,49. Terdapat perbedaan signifikan sirup buah cermai terhadap kekentalan dan warna. Daya terima pada sirup buah cermai memiliki kriteria cukup suka. Kesimpulan pada penelitian ini adalah sirup buah cermai dapat diterima dikalangan masyarakat dengan baik.

Kata Kunci : Buah cermai , Sirup , Vitamin C, Viskositas, pH dan olahan.

ABSTARCT

Alfi Nadia Faradilla

One of the uses of natural materials is the availability of drinks that are beneficial to health as functional food. Cermai fruit syrup is a refreshing drink as well as a good drink for the body. This study aims to measure how much vitamin C contains, determine the characteristics of the syrup based on organoleptic and physical tests as well as chemical content and determine the syrup product preferred by the panelists based on the hedonic test of various syrup formulas. The syrup formulation consists of 3 kinds, namely 150 gr, 175 gr, and 200 gr cermai fruit. The test results for the highest vitamin C content at F3 were 20 mg. The highest viscosity physical test result was at F3, namely 235.61 cP. The results of the chemical pH test on the average syrup were 3. The highest organoleptic test results were for aroma 3.17; viscosity 2.14; 3.57 flavors and 3.49 colors. There are significant differences in the thickness and color of the Cermai fruit syrup. Acceptability of Cermai fruit syrup has criteria of quite like. The conclusion in this study is that the cermai syrup can be accepted by the public well.

Keywords: Mirror fruit, Syrup, Vitamin C, Viscosity, pH and preparations