

KARAKTERISTIK MINUMAN SARI BUAH BLIGO DENGAN PENAMBAHAN CMC DAN STEVIA

Alvita Karina¹, Julfi Restu Amelia², Giyatmi³

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan, Universitas Sahid, Jl Prof Supomo no. 84 Jakarta Selatan 12870

ABSTRAK: Salah satu pemanfaatan buah bligo yaitu dapat dijadikan sebagai minuman sari buah. Sari buah mempunyai permasalahan yaitu dapat terjadinya kerusakan suspensi berupa endapan, pemisahan dan perubahan warna. Salah satu upaya untuk mengatasi permasalahan tersebut yaitu dengan menggunakan bahan penstabil. CMC merupakan penstabil yang dapat memperbaiki citarasa, warna, dan konsistensi minuman sari buah. Minuman sari buah bligo memiliki rasa hambar upaya yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan tersebut dengan menambahkan bahan pemanis. Pemanis yang digunakan pada penelitian ini adalah pemanis stevia yang merupakan pemanis rendah kalori dan termasuk kategori pemanis alami. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh CMC dan stevia terhadap karakteristik mutu minuman sari buah bligo. Penelitian ini menggunakan metode penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 2 faktor yaitu faktor A (konsentrasi stevia) dan faktor B (konsentrasi CMC) dengan 3 kali ulangan. Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan uji ANAVA. Bila perlakuan menunjukkan perbedaan nyata, maka dilakukan uji Duncan sebagai uji lanjutan. Hasil penelitian menunjukkan pada uji fisik kestabilan CMC berpengaruh nyata terhadap kestabilan dan pada uji kekeruhan CMC dan stevia tidak berpengaruh nyata terhadap kekeruhan. Uji kimia yaitu uji pH dan total padatan terlarut CMC dan stevia tidak berpengaruh nyata terhadap minuman sari buah bligo. uji organoleptik tidak berbeda nyata terhadap mutu warna dan aroma, tetapi berbeda nyata terhadap rasa dan kekentalan

Kata Kunci: bligo, CMC, stevia

Abstract: *One of the uses of bligo fruit is that it can be used as a fruit juice drink. Fruit juice has a problem, namely that suspension damage can occur in the form of sediment, separation, and discoloration. One effort to overcome this problem is to use a stabilizer. CMC is a stabilizer that can improve the taste, color, and consistency of fruit juice drinks. Bligo fruit juice drinks have a bland taste; efforts are being made to overcome this problem by adding sweeteners. The sweetener used in this study is stevia, which is a low-calorie sweetener and belongs to the category of natural sweeteners. This study aims to see the effect of CMC and stevia on the quality characteristics of Bligo fruit juice drinks. This study used a completely randomized design research method that consisted of 2 factors: factor A (stevia concentration) and factor B (CMC concentration), with 3 replications. The data were analyzed statistically using the ANOVA test. If the treatment shows a significant difference, then Duncan's test is carried out as a follow-up test. The results showed that the physical test of CMC stability had a significant effect on stability, while the turbidity test of CMC and stevia had no significant effect on turbidity. Chemical tests, namely the pH test, total soluble solids (CMC), and stevia, had no significant effect on bligo fruit juice drinks. Organoleptic test results were not significantly different on the quality of color and aroma, but significantly different on taste and viscosity.*

Keywords : *bligo, CMC, stevia*