

Politeknik Negeri Jember. Jurusan Teknologi Pertanian.
Program Studi Teknologi Industri Pangan. Laporan Penelitian

**“Pengaruh Penambahan Teh Bunga Rosella Terhadap Pembuatan
Sirup Buah Sirsak”**

Dedy Tri Susilo ¹⁾ Ir. Abi Bakri, M.Si ²⁾

ABSTRAK

Penelitian Pengaruh Penambahan Teh Bunga Rosella Terhadap Pembuatan Sirup Buah Sirsak telah dilaksanakan dengan tujuan untuk mengkaji pengaruh penambahan teh bunga rosella terhadap pembuatan sirup buah sirsak. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap *Non Faktorial* yang terdiri dari 1 faktor dengan 3 kali ulangan. faktor yang digunakan adalah konsentrasi Teh Bunga Rosella dengan konsentrasi 0%, 2%, 4% dan 6%. Hasil Penelitian menunjukan bahwa Penggunaan teh bunga rosella dengan konsentrasi yang berbeda berpengaruh nyata terhadap viskositas, total padatan terlarut, kadar vitamin C, pH dan sifat sensori warna dan aroma. akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap berat jenis, dan sifat sensori rasa dan Penambahan teh bunga rosella konsentrasi 6% menghasilkan sirup buah sirsak paling baik karena mengandung kadar vitamin C tertinggi yaitu 89.34 mg/100gr, pH 3.5 dan sifat sensori meliputi warna, aroma dan rasa agak disukai panelis dengan nilai rata-rata 3.00.

Kata Kunci : Buah Sirsak, Teh Bunga Rosella, Sirup

- 1) Mahasiswa Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian,
Program Studi Teknologi Industri Pangan
- 2) Ir. Abi Bakri, M.si Dosen Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi
Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan