

RINGKASAN

Pengaruh Penambahan Asam Malat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Serbuk *Effervescent* Apel Anna (*Malus domestica* Borkh), Trinata Melina Fardani, NIM B32192381, Tahun 2022, 65 hal, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah Surya S.Si, M.Si (Pembimbing).

Buah merupakan bahan pangan yang banyak digemari oleh masyarakat di Indonesia. Dari sekian banyak komoditas buah yang banyak diminati oleh masyarakat adalah buah apel. Pemanfaatan buah apel sebagai produk pangan biasanya hanya dijadikan bahan olahan seperti sari buah, keripik buah, selai dan sebagainya. Oleh karena itu, guna meningkatkan hasil produk buah apel dan memberikan daya tarik buah apel maka salah satu cara yang dapat dilakukan yaitu dengan memberikan pengolahan yang berbeda menjadi olahan minuman serbuk *effervescent*.

Tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh konsentrasi asam malat terhadap sifat kimia dan organoleptik serbuk *effervescent* apel anna dengan perlakuan konsentrasi asam malat 5%, 10%, dan 15%.

Pengaruh asam malat terhadap sifat kimia dan organoleptik serbuk *effervescent* apel anna didapatkan hasil yaitu perlakuan konsentrasi asam malat 5%, 10%, dan 15% memberikan pengaruh yang nyata terhadap sifat kimia (nilai pH dan vitamin C), sedangkan untuk sifat kimia (kadar air) tidak memberikan pengaruh yang beda nyata. Sedangkan perlakuan konsentrasi asam malat 5%, 10%, dan 15% memberikan pengaruh yang nyata terhadap sifat organoleptik baik uji hedonik maupun uji mutu hedonik (Rasa), dan untuk sifat organoleptik (Warna dan Aroma) tidak memberikan pengaruh yang beda nyata. Sehingga diperoleh perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan konsentrasi asam malat 10%. Hal itu dibuktikan oleh pengujian uji hedonic pada parameter warna, aroma, dan rasa memiliki nilai yang tinggi jika dibandingkan dengan konsentrasi 5% dan 10%.