

RINGKASAN

Pengaruh Jenis Pemanis Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Minuman Kulit Melinjo, Rika Tri Aprilia, NIM B32200550, Tahun 2023, 39 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., MP (Dosen Pembimbing).

Pemanfaatan kulit melinjo sebagai bahan baku utama dalam pembuatan minuman kulit melinjo karena didalamnya mengandung asam askorbat, tokoferol, dan polifenol yang memiliki aktivitas sebagai antioksidan, serta berpotensi sebagai inhibitor xantin oksidase (Santoso *et al.* 2010). Penelitian terdahulu memanfaatkan bunga alang-alang atau bunga melati kering sebagai bahan tambahan untuk menambah aroma pada minuman fungsional kulit melinjo (Kafiya, 2022). Selain itu usaha dalam meningkatkan kualitas serta daya terima masyarakat terhadap minuman kulit melinjo maka dilakukan penelitian mengenai pengaruh jenis pemanis yang ditambahkan terhadap minuman kulit melinjo.

Fungsi penambahan bahan pemanis dalam pembuatan minuman kulit melinjo selain sebagai pemberi rasa manis juga dapat menentukan cita rasa yang pas sehingga meningkatkan daya penerimaan terhadap produk tersebut. Adapun perlakuan jenis pemanis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu gula pasir, gula merah (aren), gula palem, gula batu putih, gula batu kuning, dan madu. Penelitian kali ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari jenis pemanis yang digunakan terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris pada minuman kulit melinjo serta dapat diterima oleh masyarakat.

Berdasarkan penelitian menggunakan metode RAL, didapatkan hasil uji *Analysis Of Variance* (ANOVA) dengan SPSS Versi 25 pada sifat fisik, kimia, dan sensoris menunjukkan berbeda nyata antar perlakuan, kemudian dilanjutkan dengan DMRT pada taraf 5%. Hasil uji sifat fisik pada minuman kulit melinjo menunjukkan rata-rata tertinggi nilai viskositas 1,23cP (madu) dan TPT 8,10°Brix (madu). Hasil uji sifat kimia menunjukkan rata-rata tertinggi nilai pH 5,32 (gula palem) dan kandungan gula reduksi dengan nilai rata-rata tertinggi pada penggunaan pemanis madu yaitu 2,60. Sifat sensoris terhadap parameter warna, aroma, dan rasa pada penilaian hedonik dan mutu hedonik menunjukkan tingkat

kesukaan panelis dengan nilai rata-rata tertinggi terhadap parameter warna minuman kulit melinjo dengan gula pasir yaitu 3,84 (kuning lemon), aroma dengan gula batu kuning yaitu 3,00 (cukup beraroma melinjo), serta rasa dengan gula pasir yaitu 2,96 (cukup berasa kulit melinjo).

Penentuan perlakuan terbaik menggunakan metode *De Garmo* menunjukkan bahwa parameter paling penting menurut panelis yaitu pada rasa mutu hedonik, kemudian disusul dengan parameter berikutnya berturut-turut dari yang paling penting hingga kurang penting yaitu rasa hedonik, warna mutu hedonik, aroma mutu hedonik, warna hedonik, aroma hedonik, kadar pH, gula reduksi, viskositas, dan TPT. Minuman kulit melinjo dengan penambahan pemanis gula batu kuning menjadi perlakuan terbaik menurut panelis dengan karakteristik sebagai berikut : viskositas 1,21 cP; total padatan terlarut 7,40 °Brix; pH 5,30; Gula reduksi 0,34; warna 3,16 (cukup suka); aroma 3,24 (cukup suka); rasa 3,16 (cukup suka).