

“Pengaruh Proporsi Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dan Sukrosa terhadap Konsistensi dan Kadar Vitamin C pada Sirup”

Putri Arniyati

Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Belimbing wuluh merupakan tanaman tradisional yang dapat berbuah hampir sepanjang tahun dalam jumlah besar. Belimbing wuluh memiliki kandungan vitamin C yang tinggi dan memiliki berbagai fungsi kesehatan. Belimbing wuluh dapat diolah menjadi minuman segar salah satunya adalah sirup. Sirup belimbing wuluh ini dibuat dengan menggunakan sukrosa, sebab sukrosa dapat meningkatkan tekanan osmosis dan menurunkan aktivitas air sehingga mikroba dapat terhambat. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui proporsi sari buah belimbing wuluh dan sukrosa yang baik untuk sirup yang sesuai dengan standar sirup. Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) non faktorial dengan 4 perlakuan dengan 3 kali ulangan yaitu: perlakuan A₁ (proporsi sari buah belimbing wuluh : sukrosa, 55% : 35%), perlakuan A₂ (proporsi sari buah belimbing wuluh : sukrosa, 45% : 45%), perlakuan A₃ (proporsi sari buah belimbing wuluh : sukrosa, 35% : 55%), perlakuan A₄ (proporsi sari buah belimbing wuluh : sukrosa, 25% : 65%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi sari buah belimbing wuluh dan sukrosa memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P > 0.01$) terhadap konsistensi, dan kadar vitamin C serta berpengaruh sangat nyata dari segi organoleptik (aroma dan rasa).

Kata Kunci: Belimbing Wuluh, Sukrosa, Sirup