

## RINGKASAN

**Pengaruh Lama Pemasakan Kayu Manis Batang Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus* (L.) Merr)**, Ahmad Rhoviky, NIM B32231653. Tahun 2026, 60 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP., M.P (Dosen Pembimbing).

Sari buah nanas merupakan minuman yang dihasilkan dari ekstraksi buah nanas segar yang memiliki cita rasa khas manis-asam, aroma yang menyegarkan, serta kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan, terutama vitamin C. Pada penelitian ini, sari buah nanas dikembangkan dengan penambahan kayu manis batang melalui proses pemasakan dengan variasi lama waktu pemasakan kayu manis batang.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pemasakan kayu manis batang terhadap karakteristik minuman sari buah nanas. perlakuan yang digunakan terdiri atas PO (kontrol), P1 (5 menit), P2 (10 menit), P3 (15 menit), P4 (20 menit). Parameter yang diamati meliputi Warna ( $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ ), Ph, total padatan terlarut (TPT), kadar vitamin C, uji hedonik, mutu hedonik dan penentuan perlakuan terbaik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pemasakan kayu manis batang memberikan pengaruh nyata terhadap parameter total padatan terlarut (Brix), mutu hedonik warna, mutu hedonik aroma, dan warna ( $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ ). Namun untuk parameter kadar vitamin C, pH, mutu hedonik rasa, hedonik warna, rasa, dan aroma. Tidak memberikan pengaruh nyata. Nilai total padatan terlarut 11,65 – 14,05 °Brix, hasil mutu hedonik warna 4,08 – 4,76, hasil mutu hedonik aroma 2,40 – 3,36, dan untuk hasil warna  $L^*$  (*Lightness*) berkisar 55,15 – 67,95, warna  $a^*$  (*Redness*) berkisar -1,75 – 11,82, dan untuk warna  $b^*$  (*Yellowness*) berkisar 25,40 – 50,20. Berdasarkan metode indeks efektivitas De Garmo, bahwa P3 dengan durasi lama pemasakan (15 menit) yaitu hedonik warna 3,44, hedonik rasa 3,52, hedonik aroma 3,56, mutu hedonik warna 4,20, mutu hedonik rasa 3,52, mutu hedonik aroma 3,28, pH 3,14, total padatan terlarut (°Brix) 13,12, warna  $L^*$  (*Lightness*) 55,15, warna  $a^*$  (*Redness*) 11,82, warna  $b^*$  (*Yellowness*) 28,35, vitamin C 14,52, NE 44,92, NH 4,62. merupakan salah satu perlakuan terbaik.