

RINGKASAN

Karakteristik Kimia Dan Sensori Minuman Sari Buah Nam-nam Dengan Variasi Penambahan Gula Dan Lama Pemasakan. Erina Salsabila Erwanti, NIM. B32230738, Tahun 2026, 67 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S. TP., M.P. (Dosen Pembimbing).

Buah nam-nam (*Cynometra cauliflora*) merupakan buah lokal yang memiliki kandungan vitamin C, senyawa fenolik, flavonoid, dan antioksidan yang tinggi sehingga berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional. Meskipun demikian, pemanfaatannya masih terbatas karena memiliki rasa yang sangat asam, tekstur berserat, kurang dikenal masyarakat, serta umur simpan yang relatif pendek. Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah dan memperpanjang masa simpan buah nam-nam adalah mengolahnya menjadi minuman sari buah. Sari buah merupakan minuman yang diperoleh dari hasil ekstraksi buah segar yang masih mempertahankan cita rasa, aroma, dan sebagian kandungan gizinya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi penambahan gula (0%, 5%, 10%, 15%, 20%, dan 25%) serta lama pemasakan (10 dan 15 menit) terhadap karakteristik kimia dan sensori minuman sari buah nam-nam (*Cynometra cauliflora*). Parameter kimia yang diamati meliputi kadar vitamin C, aktivitas antioksidan, dan total padatan terlarut ($^{\circ}\text{Brix}$). Data dianalisis menggunakan ANOVA dua arah dan dilanjutkan dengan uji DMRT (5%). Analisis uji sensori menggunakan *Friedman* (uji non parametrik) dan uji lanjut (*Wilcoxon*) apabila diperoleh hasil berbeda nyata.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan gula dan lama pemasakan berpengaruh nyata terhadap kadar vitamin C, aktivitas antioksidan, total padatan terlarut, serta beberapa atribut sensori. Semakin tinggi konsentrasi gula dan semakin lama pemasakan, kadar vitamin C dan aktivitas antioksidan cenderung menurun akibat degradasi senyawa yang sensitif terhadap panas. Sebaliknya, total padatan terlarut ($^{\circ}\text{Brix}$) meningkat seiring bertambahnya konsentrasi gula dan lamanya pemasakan karena meningkatnya jumlah gula terlarut dan berkurangnya kadar air selama proses pemanasan.