

**Pengaruh Perbedaan Rasio Pencampuran Jus Buah Gac (*Momordica cochinchinensis*) dan Jus Buah Nanas (*Ananas comosus*) terhadap Sifat Fisik dan Kesukaan Konsumen**

**Henny Sutriyawati**

Program Studi Teknologi Industri Pangan  
Jurusan Teknologi Pertanian

**ABSTRAK**

Pengaruh perbedaan rasio pencampuran jus buah gac (*Momordica cochinchinensis*) dan jus buah nanas (*Ananas comosus*) terhadap sifat fisik dan kesukaan konsumen telah dipelajari. Pencampuran jus buah gac dan jus buah nanas disiapkan untuk beberapa pengujian, yaitu pengujian sifat fisik warna dan pengujian organoleptik. Hasil pengujian menunjukkan bahwa perbedaan rasio pencampuran jus buah gac dan jus buah nanas mempunyai pengaruh yang sangat berbeda nyata terhadap sifat fisik, baik warna  $L^*$ ,  $a^*$  maupun  $b^*$  dan kesukaan konsumen, baik warna, aroma, rasa maupun secara keseluruhan (*overall*). Rata-rata nilai uji warna  $L^*$  adalah A 41,170; B 32,873; C 42,370. Rata-rata nilai uji warna  $a^*$  adalah A 7,337; B 8,647; C 4,437. Rata-rata nilai uji warna  $b^*$  adalah A 26,350; B 22,593; C 23,647. Kesimpulannya yaitu perlakuan yang paling disukai oleh konsumen adalah perlakuan C dengan rasio jus buah gac dan jus buah nanas adalah 1 : 2, yaitu dengan kriteria warna agak cerah, tingkat warna merah yang rendah dan tingkat warna kuning yang sedang dengan nilai warna  $L^*$ ,  $a^*$  dan  $b^*$  berturut-turut adalah sebesar 42,370; 4,437 dan 23,650.

**Kata Kunci** : Perbedaan Rasio, Jus Buah Gac, Jus Buah Nanas