

ABSTRACT

Risma Aryani. B.1810922. Physicochemical and Sensory Characteristics of Pineapple (*Ananas comosus* (L.) Merr) and Carrot (*Daucus carota* L.) Mixed Syrup with the Addition of Sugar Concentration. Supervised by Nursyawal Nacing and Intan Kusumaningrum.

Syrup is a beverage product made from a mixture of water and sugar with a sugar solution content at least 65%. Syrup can be made from a fruit and vegetables or combination of these two ingredients. This study aims to utilize pineapple and carrot which are quite abundant as raw materials for making syrup as an effort to food product innovation. The experimental design used was a Completely Randomized Design (CRD) with two factor, namely the ratio of pineapple juice and carrot juice (55:45, 65:35 and 75:25) and sugar concentration (55% and 65%). The data analysis used was ANOVA with Duncan's Advanced Test with 95% confidence interval. The analysis carried out includes the analysis of sensory quality, hedonic, chemical tests (total sugar and vitamin C) and physical tests (total dissolved solids) to determine the selected syrup product that complies with SNI standard. Then was conducted another physicochemical tests include antioxidants activity, water content and viscosity. The selected syrup is a formula with a ratio of 55:45 between pineapple juice and carrot juice and a sugar concentration of 55% which has a total sugar content 72,63%, vitamin C 31,37 mg/100g, total dissolved solids 71,25°Brix, water content 27,88%, viscosity 45,986 cP and antioxidants activity 343,596 ppm.

Keywords: carrot, pineapple, sugar, syrup

ABSTRAK

Risma Aryani. B.1810922. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Sirup Campuran Buah Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) dan Wortel (*Daucus carota* L.) dengan Penambahan Konsentrasi Gula Pasir. Skripsi. Dibawah bimbingan Nursyawal Nacing dan Intan Kusumaningrum.

Sirup merupakan produk minuman yang dibuat dari campuran air dan gula dengan kadar larutan gula minimal 65%. Sirup dapat terbuat dari buah dan sayur maupun kombinasi dari kedua bahan tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan buah nanas dan wortel yang jumlahnya cukup melimpah menjadi bahan baku pembuatan sirup sebagai upaya inovasi produk olahan pangan. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktor yaitu rasio perbandingan sari buah nanas dan sari wortel (55:45, 65:35, 75:25) serta konsentrasi gula (55% dan 65%). Analisis data yang digunakan adalah ANOVA dengan Uji Lanjut Duncan dengan selang kepercayaan 95%. Analisa yang dilakukan meliputi analisa mutu sensori, hedonik, uji kimia (total gula dan vitamin C) dan uji fisik (total padatan terlarut) untuk menentukan produk sirup terpilih yang sesuai dengan standar mutu SNI. Selanjutnya dilakukan uji fisikokimia lain meliputi aktivitas antioksidan, kadar air dan viskositas pada produk terpilih. Sirup terpilih yaitu formula dengan perbandingan 55:45 antara sari buah nanas dan sari wortel serta konsentrasi gula 55% yang memiliki kadar total gula 72,63%, vitamin C 31,37 mg/100g, total padatan terlarut 71,25°Brix, kadar air 27,88%, viskositas 45,986 cP dan aktivitas antioksidan 343,596 ppm.

Kata Kunci: buah nanas, gula, sirup, wortel