

ABSTRAK

Sifat Sensoris Dan Uji Daya Simpan Minuman Sari Jahe Nanas

Raisatun Miftah Tsalis¹, Yunan Kholifattudin Dyadi², Erma Handarsari³

¹³Program Studi D3 Gizi, ² Program Studi Teknologi Pangan

Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Semarang

Sari jahe nanas adalah minuman bernilai gizi tinggi yang dapat dimanfaatkan sebagai minuman yang menyegarkan dan dapat sebagai pembersih paru-paru sehingga cocok dikonsumsi oleh perokok ringan maupun perokok berat, karena terdapatnya enzim bromelin pada minuman tersebut. Mutu minuman dapat dipengaruhi oleh bahan yang digunakan dan cara pengolahannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat sensoris dan daya simpan dari sari jahe nanas berdasarkan perbandingan bahan.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 3 pengulangan dan 5 perbandingan Jahe dan nanas dalam % (100:0, 80:20, 60:40, 40:60, 20:80). Uji sifat sensoris dilakukan dengan cara memilih 10 orang panelis untuk bisa menilai rasa, aroma, keasaman, dan penerimaan keseluruhan terhadap produk sari jahe nanas, sedangkan untuk daya simpan diamati oleh peneliti dengan menggunakan form penilaian daya simpan, dan parameter yang diamati adalah warna, aroma, kekentalan, kenampakan bakteri atau mikroba.

Hasil uji deskriptif didapatkan bahwa perbandingan bahan memiliki pengaruh terhadap nilai sifat sensoris dan daya simpan. Hasil sifat sensoris dengan perbandingan bahan minuman sari jahe nanas menunjukkan adanya perbedaan antar perlakuan, hasil dari kesukaan warna, rasa, aroma tertinggi pada perbandingan adalah 40:60 sedangkan nilai daya simpan paling tinggi pada perbandingan 60:40. .

Kata kunci : Sari jahe nanas, sifat sensoris, daya simpan

ABSTRACT

Sensory Properties and shelf life of pineapple ginger juice

Raisatun Miftah Tsalis¹, Yunan Kholifattudin Dyadi², Erma Handarsari³
¹3Nutrition D3 Study Program, ² Food Teknologi Study Program
The Faculty of Nursing and Health Sciences
Muhammadiyah University of Semarang

Pineapple ginger juice is a high nutritional value beverage that can be used as a refreshing drink and can be as a lung cleanser so that it is suitable for consumption by light smokers and heavy smokers, because of the presence of the enzyme bromelain in the drink. Beverage quality can be affected by the ingredient used and the way they are processed. This study aims to determine the sensory properties and storability of pineapple ginger juice based on material comparisons.

This type of research is an experimental study using a Completely Randomized Design with 3 repetitions and 5 comparisons of Ginger and pineapple in% (100: 0, 80:20, 60:40, 40:60, 20: 80). The test for sensory properties was carried out by looking for 10 people to be able to assess the taste, aroma, acidity, and acceptance of the whole product of pineapple ginger extracts, while for self-storing capacity was directly observed by me by using the storing and human senses assessment form, and parameters observed were color, aroma, thickness, appearance of bacteria or microbes.

Descriptive test results found that the comparison of ingredients has an influence on the value of sensory properties and storability. The results of sensory properties with a comparison of pineapple ginger juice drinks showed there were differences between treatments, the result of the highest color, taste, and aroma preference in the comparison was 40: 60 while the value the highest storability at the ratio of 60: 40. .

Keywords: Pineapple ginger juice, sensory properties, storability