



Telah dibuat bubuk sari buah sirsak dari bubur sari buah sirsak (TS=30%) dengan menggunakan pengering spray-drier, dan ditambahkan Na-metabisulfit sebelum pengeringan sebesar: 0 ; 200 dan 600 ppm (dihitung sebagai ppm SO<sub>2</sub> ). Bubuk sari buah sirsak yang dihasilkan berwarna putih hingga kuning kecoklatan, mudah menyerap air, residu SO<sub>2</sub> dalam bubuk berkisar antara 22,3 - 23,6 %.

Suhu pengeringan semakin besar, tanpa penambahan Na-metabisulfit menghasilkan bubuk berwarna kuning kecoklatan, nilai indeks browning non-enzimatisnya makin besar. Pada suhu pengeringan 110<sup>o</sup>C, penambahan Na-metabisulfit (ppm SO<sub>2</sub>) sebesar 0 ; 200 dan 600 ppm rata-rata indeks pencoklatannya (nilai OD) adalah : 0,19 ; 0,13 dan 0,09. Sedang pada suhu 120 C penambahan Na-metabisulfit (ppm SO<sub>2</sub>) sebesar 0 ; 200 dan 600 ppm, rata-rata indeks pencoklatannya adalah : 0,23 ; 0,16 dan 0,11.

Suhu pengeringan 110<sup>o</sup>C dan 120<sup>o</sup>C serta penambahan Na-metabisulfit (ppm SO<sub>2</sub>) sebesar 0 ; 200 dan 600 ppm ternyata belum berpengaruh terhadap bau dan rasa bubuk sari buah sirsak.

Pola isoterm sorpsi lembab bubuk sari buah sirsak yang disimpan pada suhu 25<sup>o</sup>C serta pada berbagai macam RH berbentuk menyerupai huruf S (sigmoid) dengan persamaan ISL menurut Henderson adalah :

$$(1 - A_w) = e^{-0,00025 \cdot 298 \cdot M^n}$$