

INTISARI

Sari buah jeruk merupakan salah satu hasil olah buah-buahan yang penting dalam perdagangan pangan. Meskipun pengolahan sari buah jeruk telah dilakukan dengan baik dan dikemas secara aseptis, namun masih mengalami perubahan mutu yang tidak dikehendaki selama penyimpanan dan distribusinya, yaitu turunnya kandungan vitamin C, timbulnya flavor yang tidak disukai (off-flavor) dan terbentuknya warna coklat.

Pada penelitian ini ditambahkan sulfit pada sari buah jeruk dengan konsentrasi 0, 100, 200, 300, dan 400 ppm. Sari buah jeruk disimpan dalam botol bening (tidak berwarna) selama 0 (sebelum penyimpanan), 3, 6, 9, dan 12 minggu pada suhu kamar. Pengamatan dilakukan terhadap kadar vitamin C, gula total, total padatan terlarut, pH, total asam, warna, residu sulfit total dan flavor.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sulfit 100 ppm cukup efektif untuk mempertahankan warna dan flavor sari buah jeruk selama penyimpanan. Penambahan sulfit tidak berpengaruh nyata terhadap kadar vitamin C, gula total, total padatan terlarut, pH dan total asam sari buah jeruk selama penyimpanan. Pengaruh nyata penambahan sulfit terhadap kadar vitamin C sari buah jeruk hanya terjadi selama pembuatan sari buah jeruk atau sebelum penyimpanan yaitu pada minggu ke-0.

16