

Preparasi Serat Makan Dari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.):
Pengaruh Ratio Bahan dan Air, Suhu, dan pH Air Pencuci
Terhadap Warna Bubuk Serat Yang Dihasilkan

Oleh : RD. Maman Suherman (4693/TP)

Preparasi serat makan dilakukan dengan memanfaatkan ampas buah sirsak, sisa pengepresan sari buahnya. Ampas yang tidak dicuci bila dikeringkan menghasilkan bubuk yang berwarna coklat gelap. Dalam penelitian ini dilakukan pencucian untuk melihat pengaruh ratio bahan dan air pencuci, suhu dan pH air pencuci terhadap warna bubuk serat buah sirsak.

Perlakuan-perlakuan dalam preparasi meliputi ratio air pencuci terhadap bahan yaitu 0:1; 1:1; 2:1 (berat/berat), suhu air pencuci 30, 60 dan 90 °C serta pH air pencuci 5, 7, dan 9. Sebagai parameter, hasil dianalisis gula reduksi dan pengujian sensoris menggunakan metode "Hedonic scale" terhadap warna dan bau.

Dari hasil analisis gula reduksi dan pengujian sensoris, bubuk yang terpilih adalah bubuk serat buah sirsak yang dihasilkan dari perlakuan pencucian ratio air terhadap bahan 2:1, pH air pencuci 7, dan suhu air pencuci 90 °C. Bubuk yang terpilih ini mempunyai kandungan gula reduksi 0,16 dan berwarna putih serta kapasitas pengikatan air oleh bubuk tersebut 5:1 (berat/berat).