

INTISARI

Buah belimbing (*Averrhoa carambola*) merupakan salah satu jenis buah yang memiliki potensi bagus untuk diolah menjadi bubuk buah untuk selanjutnya dapat direkonstitusi menjadi minuman / *juice* buah belimbing. Masalah yang dihadapi adalah *juice* bubuk buah belimbing yang dihasilkan tidak stabil atau cenderung memisah membentuk endapan. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan *juice* buah hasil rekonstitusi bubuk buah belimbing yang stabil.

Formula minuman / *juice* bubuk buah belimbing adalah 12 gram gula kristal ditambahkan pada 5 gram bubuk buah belimbing hasil pengeringan beku (*freeze drying*) bubur buah belimbing, kadar gula kristal pada campuran bubuk buah belimbing $\pm 70\%$, direkonstitusi dengan air sehingga menghasilkan 100 ml *juice* bubuk buah belimbing dengan kadar gula $\pm 13,85\%$.

Penambahan *CMC* dilakukan untuk memperoleh *juice* buah belimbing yang stabil. Penambahan *CMC* sebagai zat penstabil sampai 1,2% meningkatkan *viskositas* suspensi bubuk buah belimbing secara nyata dan relatif stabil sampai menit ke-60 setelah pengadukan dihentikan.

Konsentrasi *CMC* yang ditambahkan untuk menghasilkan *juice* bubuk buah belimbing yang stabil dan disukai adalah 0,2%. Suspensi bubuk buah belimbing yang dihasilkan stabil sampai menit yang ke-60, dengan *viskositas* 0,37 *poise* dan masih disukai, dengan tingkat *aseptabilitas* yang relatif sama atau tidak berbeda nyata dengan *juice* bubuk buah belimbing yang tidak ditambah *CMC*.