



Sari buah salak merupakan produk olahan buah salak yang saat ini sedang dikembangkan. Namun pada sari buah salak yang telah diproduksi dan beredar di pasaran terdapat endapan yang mempengaruhi kesukaan konsumen. Oleh karena itu, dipelajari pembuatan sari buah salak secara ekstraksi menggunakan pelarut air. Penelitian ini bertujuan mencari optimasi ekstraksi buah salak dengan faktor yang dipelajari potongan buah dalam ekstraksi, perbandingan air dengan daging buah, dan lama waktu ekstraksi, serta mengetahui pengaruh varietas terhadap sifat fisik, kimia, dan kesukaan konsumen terhadap sari buah salak yang diolah secara ekstraksi dengan pelarut air.

Penelitian dilakukan dalam dua tahap. Penelitian tahap I dilakukan untuk menentukan potongan buah dan perbandingan daging buah dengan air dalam ekstraksi. Hasil penelitian tahap I digunakan sebagai dasar penelitian tahap II, yaitu pembuatan sari buah salak dari varietas Pondok Hitam dan Lokal dengan lama waktu ekstraksi 10, 15, 20, 25, dan 30 menit. Buah salak segar, ekstrak buah, dan produk sari buah salak dianalisis kadar gula reduksi, kadar gula total, kadar vitamin C, pH, kekeruhan, total padatan terlarut, rendemen dan dilakukan pengujian kesukaan konsumen.

Dari penelitian ini diperoleh hasil buah salak diekstrak dalam bentuk buah utuh, perbandingan daging buah dengan air sebesar 1:6, dan ekstraksi selama 10 menit menghasilkan sari buah dengan kadar vitamin C cukup tinggi, pH rendah, rendemen besar, dan disukai konsumen. Sari buah salak Pondok Hitam mempunyai sifat fisik dan sifat kimia yang berbeda dengan sari buah salak Lokal. Sari buah salak Lokal mempunyai kelebihan dibanding sari buah salak Pondok Hitam, yaitu kadar vitamin C lebih tinggi, rendemen lebih banyak, dan kenampakan lebih disukai.