

INTISARI

Semangka merupakan buah yang banyak disukai masyarakat karena rasa buahnya yang manis, menimbulkan rasa segar bila dimakan dan enak serta mengandung zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Selain dikonsumsi sebagai buah segar, buah semangka juga berpotensi untuk diolah menjadi produk awetan sari buah, sehingga lebih tahan disimpan dalam waktu yang relatif lama.

Dalam upaya memperpanjang umur simpan sari buah semangka, maka dilakukan penelitian tentang penggunaan bahan pengawet yaitu Na-benzoat 400 ppm, Na-benzoat 800 ppm, asam sitrat 400 ppm, asam sitrat 800 ppm, asam askorbat 400 ppm, asam askorbat 800 ppm, kombinasi Na-benzoat 800 ppm + asam sitrat 400 ppm, dan kontrol. Sari buah tersebut disimpan pada suhu 4-6°C selama 15 hari. Setiap 5 hari dilakukan analisa sifat fisik dan sifat kimia. Analisa sifat fisik meliputi kekeruhan, berat jenis, dan viskositas. Analisa sifat kimia meliputi: pH, kadar asam total, kadar gula reduksi, kadar gula total, dan kadar vitamin C. Uji organoleptik dilakukan pada sari buah semangka penyimpanan hari ke 0.

Dari hasil analisa tersebut, yang memberi efek pengawetan yang paling cocok adalah sari buah semangka dengan pengawet Na-benzoat 400 ppm. Penambahan pengawet ini dapat memperpanjang masa simpan sampai 15 hari, sedangkan kontrol sampai 10 hari.