



Labu kuning kaya akan provitamin A dalam bentuk β -karoten. Produksinya yang cukup tinggi tidak diimbangi dengan pengolahan yang optimal. Pembuatan sari buah yang diperkaya oleh provitamin A dapat menjadi salah satu alternatif penganekaragaman pemanfaatan buah labu kuning. Tujuan penelitian adalah mengetahui pengaruh penambahan zat pengawet dan variasi pH terhadap sifat fisis dan khemis sari buah labu kuning pada awal dan sesudah penyimpanan 15 hari pada suhu 5°C serta mengetahui jenis dan pH yang dapat menghasilkan sari buah labu kuning yang dapat diterima panelis.

Penelitian dilakukan dengan cara buah labu kuning dihilangkan kulit, biji dan jonjotnya lalu dicuci, diiris, diekstraksi dan ditambah air 60 %. Setelah itu sari buah dicampur dengan gula 14 g/ 100 ml sari buah dan CMC 0,05 %. Kemudian dilakukan penambahan zat pengawet (Na-benzoat 1000 ppm, Asam sorbat 1000 ppm serta kombinasi Na-benzoat-As. sorbat (500-500)ppm), pengaturan pH (3,5; 4,0 dan 4,5), pembotolan dan pasteurisasi suhu 80°C selama 4 menit. Sari buah kemudian disimpan suhu 5°C selama 15 hari. Analisa sifat fisis (kekeruhan, viskositas, tinggi endapan) dan khemis (pH, gula total, β -karoten) sari buah dilakukan pada penyimpanan hari ke 0 dan 15. Uji organoleptik dilakukan pada sari buah yang disimpan selama 15 hari pada suhu 5°C .

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sifat fisis sari buah labu kuning tanpa penambahan zat pengawet pada berbagai variasi pH tidak mengalami perubahan sesudah 15 hari penyimpanan kecuali terbentuknya endapan, sedangkan sifat khemis berubah nyata yaitu terjadi penurunan pH, kandungan gula total dan β -karoten. Sifat fisis dan khemis sari buah labu kuning dengan penambahan zat pengawet pada berbagai variasi pH tidak mengalami perubahan nyata sesudah 15 hari penyimpanan, kecuali terbentuknya endapan dan menurunnya kandungan β -karoten. Berdasarkan uji organoleptik, jenis pengawet dan pH yang dapat menghasilkan sari buah labu kuning yang dapat diterima panelis adalah Na-benzoat pada pH 4,0.

Kata kunci : sari buah, labu kuning, β -karoten



Pumpkin is rich in provitamin A in the form of β -caroten. Although it is easily available, pumpkin has not been optimum used. Provitamin A enriched pumpkin juice could be a good alternative for utilizing pumpkins. The research aimed was to know the influence of preservatives addition and pH variation to physic-chemical properties at the beginning and after 15 days storage at 5°C temperature. The second target is to know the kind of preservative and pH that can be accepted by panelist.

The steps of research were peeling of pumpkin, washing, chop into pieces, extraction, water adding 60 %, mixing (sugar 14 g/100 ml, CMC 0,05 %), preservative adding (Sodium benzoic 1000 ppm, Sorbic acid 1000 ppm and its combination (500-500) ppm), pH controlling (3,5; 4,0 dan 4,5), bottling, pasteurizing in 80°C for 4 minutes and storage in 5°C for 15 days. The analysis of physical properties (turbidity, viscosity and level of sediment) and chemical properties (pH, total sugar and β -caroten) were done on day 0 and after 15 days storage. Organoleptic test was done to the juice which has been kept for 15 days at 5°C temperature.

The result showed that pumpkin juice with no preservatives in varied pH has no physical change after 15 days storage except sediment produced. Yet there are chemical changes such as the decrease in pH, total sugar and β -caroten. On the other hand, pumpkin juice with preservatives addition, physically and chemically stable after 15 days storage except the sediment produce and the β -caroten decrease. Based on the organoleptic test, the panelist prefer the use of Na-benzoat with pH 4.

Key word : juice, pumpkin, β -caroten.