

## INTISARI

Minuman sari nabati adalah minuman yang berasal dari biji-bijian, baik dari bahan sereal maupun kacang-kacangan. Biji-bijian yang berpotensi diolah menjadi minuman sari nabati adalah jagung manis. Tahapan penting dalam pembuatan minuman sari jagung yang menentukan karakteristik sifat minumannya adalah proses pemasakan bahan dasar jagung manis. Proses pemasakan bisa dilakukan dengan cara perebusan dalam air mendidih (100°C) selama waktu tertentu. Dalam penelitian ini akan dikaji bagaimana pengaruh lama perebusan jagung manis terhadap karakteristik minuman sari jagung manis yang dihasilkan, meliputi sifat sensoris, sifat fisik dan sifat kimianya.

Pada penelitian ini dilakukan pembuatan minuman sari jagung manis dengan lama waktu perebusan jagung manis 0 menit, 3 menit, 6 menit, 9 menit, dan 12 menit. Parameter yang diamati meliputi atribut fisik (total padatan, viskositas, Ph dan warna), dan atribut sensoris (rasa, warna, aroma, body, keseluruhan dan *aftertaste*). Berdasarkan parameter tersebut dipilih rasio sampel terbaik dan selanjutnya dilakukan analisis proksimat (kadar air, kadar abu, protein, lemak dan karbohidrat).

Hasil penelitian menunjukkan variasi lama waktu perebusan jagung manis berpengaruh nyata terhadap kesukaan atribut rasa, body dan sifat keseluruhan dari minuman yang dihasilkan dan lama waktu perebusan jagung manis yang terbaik adalah perebusan 6 menit. Minuman sari jagung manis dengan lama perebusan 6 menit memiliki kadar air 92,32%, kadar abu 0,16%, kadar protein 0,39%, kadar lemak 0,07% kadar karbohidrat 6,77% serta viskositas 4,4 cP; Zat padat terlarut 6,3 % ; dan Ph minuman 7,07.

Kata Kunci: Jagung manis, minuman, waktu perebusan, sifat sensoris

## ABSTRACT

Plant-based milk is a beverage derived from either cereal also legume, and was often found in the market is soy milk, aside from soybean, there are still, any legume that has potential to become plant-based milk, such as sweet-corn. Corn is rarely processed as plant-based milk, the purpose of this study is to find the most optimal boiling in processing sweet corn into sweet corn sari drinks

In this research, sweet corn milk was made by boiling sweet corn for 0 minutes, 3 minutes, 6 minutes, 9 minutes and 12 minutes. The parameters observed include Physical attributes (total solids, viscosity, pH and color), and sensory attributes (taste, color, aroma, body, overall and aftertaste). Based on these parameters the best sample ratio is selected and further proximate analysis (water content, ash content, protein, fat and carbohydrate and energy)

The results showed that the variation of boiling sweet corn selected was 6 minutes boiling. Sweet corn juice drink with boiling time of 6 minutes has a moisture content of 92.32%, ash content of 0.16%, protein content of 0.39%, fat content of 0.07% and carbohydrate content of 6.77%

**Keywords:** Sweet corn, beverage, Boiling time, Sensory attributes