

INTISARI

Popularitas buah salak di Indonesia, khususnya salak Pondoh meningkat sejak banyak petani di Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta mengembangkan varietasnya. Selain daging buahnya, biji salak pun dapat dimanfaatkan menjadi produk pangan. Salah satu pemanfaatan biji salak adalah dijadikan minuman. Masalah yang sering dijumpai pada minuman biji salak adalah konsistensinya yang sangat encer. Oleh karena itu, diperlukan pengental untuk meningkatkan viskositasnya. Salah satu pengental adalah *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jenis dan variasi konsentrasi CMC terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik minuman biji salak.

Pada penelitian ini digunakan CMC biji salak dan CMC komersial, dengan variasi konsentrasi masing-masing 0,03%; 0,06% dan 0,09%. Parameter yang diamati pada minuman biji salak adalah kadar air, kadar abu, gula total, gula reduksi, total fenolik, aktivitas antioksidan, warna, viskositas, pH, total padatan terlarut dan sifat organoleptik dengan atribut warna, aroma, kekentalan, rasa dan keseluruhan.

Hasil statistik menunjukkan bahwa penambahan CMC biji salak dan CMC komersial memberikan hasil berbeda nyata terhadap viskositas sedangkan tidak berpengaruh pada parameter lainnya. Semakin meningkat konsentrasi CMC biji salak dan CMC komersial yang ditambahkan menurunkan kandungan gula reduksi sedangkan semakin meningkat konsentrasi CMC komersial yang ditambahkan meningkatkan viskositas. Namun, tidak berpengaruh pada parameter lainnya. Uji organoleptik minuman biji salak yang paling disukai adalah minuman biji salak dengan penambahan 0,03% CMC biji salak.

Kata kunci: Biji salak, minuman biji salak, CMC

ABSTRACT

The popularity of snake fruit in Indonesia, especially Pondoh, increased since many farmers in Sleman district, Daerah Istimewa Yogyakarta developed the varieties. Besides the flesh fruit, the seeds also can be utilized as a food product. One of the utilization is making a drink. The problem that often found in snake fruit seeds drink is the watery consistency. Therefore, its required the addition of a thickener to improve the viscosity. One of the thickener is Carboxy Methyl Cellulose (CMC). The aim of this study is determine the effect of different type and various concentration of CMC toward chemical, physical, and organoleptic properties of snake fruit seeds drink.

In this study, the addition snake fruit seeds CMC and commercial CMC with various concentration of 0,03%; 0,06% and 0,09%. Parameters measured in snake fruit seeds drink were moisture content, ash content, total sugar, reducing sugar, total phenolic, antioxidant activity, color, viscosity, pH, total dissolved solids and the organoleptic properties with attributes of color, aroma, consistency, flavor, and overall.

The statistical results showed that addition of two type of CMC is significant toward viscosity however the other parameters are not significant. The addition of higher concentration of commercial CMC and snake fruit seeds CMC decrease the reducing sugar while the addition of higher concentration of commercial CMC increase the viscosity. However, the other parameters are not significant. The most favorite is snake fruit seeds drink with addition of 0,03% snake fruit seeds CMC according to the organoleptic test.

Keywords: snake fruit, snake fruit seeds drink, CMC.