

PEMANFAATAN SUMBER GULA LOKAL SUMATERA BARAT UNTUK PEMBUATAN SIRUP DARI BUAH NAGA (HYLOCEREUS)

Dr. Firdaus, ST, MT [1], Dr. Maria Ulfah, ST, MT [1],

Nur Annisa Sari [1],

Program Studi Teknik Kimia, Universitas Bung Hatta Padang, Padang, Sumatera Barat

Nuranisasari121@gmail.com

ABSTRACT

The availability of dragon fruit, which is sometimes rare and sometimes abundant, causes the price to fluctuate in the market. When dragon fruit production increases and the limited storage capacity of dragon fruit, dragon fruit is wasted and the price is low due to its abundance. One of the efforts to reduce the level of dragon fruit price fluctuation is processing dragon fruit into syrup. The results showed that the most preferred product based on the results of the organoleptic test was the treatment of granulated sugar with the addition of sugar by 65% with an average respondent who expressed liking for taste 66.66%, 83.33% color and 61.11% aroma. The shelf life of dragon fruit syrup only lasts for 20 days. The type of microbe found in dragon fruit syrup is Clostridium Botulinum.

Keyword : Buah Naga; Sirup; Gula; Uji Organoleptik ; Rasa ; Aroma; Warna

PENDAHULUAN

Ketersediaan buah naga yang kadang langka dan kadang melimpah menyebabkan harganya di pasaran sangat fluktuatif. Pada saat produksi buah naga meningkat dan terbatasnya daya simpan buah naga mengakibatkan terbuangnya buah naga dan harga yang rendah karena jumlahnya yang melimpah. Salah satu upaya untuk menekan tingkat fluktuasi harga buah naga dilakukan pengolahan buah naga untuk dijadikan sirup.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penambahan gula yang tepat pada pembuatan sirup buah naga agar dapat dihasilkan sirup buah naga dengan tingkat kemanisan yang disukai. Dengan demikian, dilakukan penelitian dengan memvariasikan yaitu gula aren, nira tebu dan gula pasir dengan masing-masing konsentrasi gula 60%, 65%, dan 70% sehingga

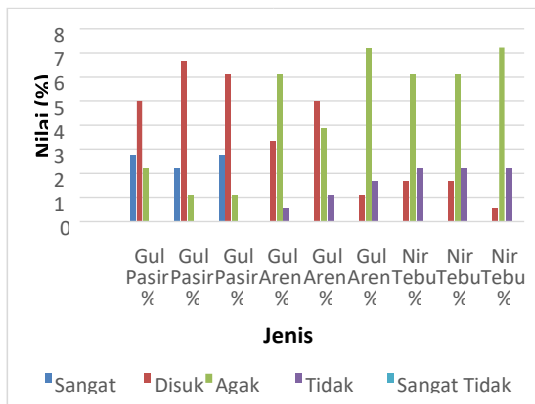
dapat diketahui jenis gula yang diminati oleh masyarakat baik dari segi rasa, warna dan aroma.

METODOLOGI

Pisahkan daging buah naga dari kulitnya, pisahkan sari kasar buah naga dengan menggunakan saringan, ukur volume sari buah naga 250 ml. Dicairkan gula, kemudian masukan sari buah naga yang telah di saring, ditambahkan CMC 0,20 %, asam sitrat 0,30 % dan diaduk hingga rata selama 5 menit pada suhu 65°C, saring sirup buah naga, dinginkan hingga suhu 25°C, pengemasan sirup buah naga, lakukan analisis organoleptik (warna, rasa, aroma), waktu simpan dan uji mikroba.

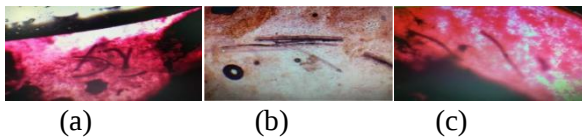
HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengaruh Rasa terhadap Variasi Sumber Gula Lokal dan Penambahan Gula pada Sirup



Berdasarkan gambar diatas diperoleh data mengenai pengaruh rasa terhadap jenis sampel. Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa jenis sirup yang disukai responden yaitu sirup dari gula pasir dengan penambahan gula 65% dengan presentase 66,66% . Hal ini dikarenakan gula pasir menduduki urutan kedua pada tingkat kemanisan.

Pengaruh Penambahan Gula Pasir terhadap Masa Simpan.



Gambar 3.4 (a) 60% (b) 65% (c) 70%

Terlihat jelas pada gambar 4.4 mikroorganisme yang terdapat pada gula pasir 60% lebih banyak dari pada gula pasir 70%. Mikroorganisme yang hidup pada sirup adalah Clostridium botulinum, yaitu penyebab penyakit botulinum.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk yang paling disukai berdasarkan perlakuan jenis gula pasir dengan penambahan gula sebesar 65% dengan rata-rata responden yang menyatakan suka terhadap rasa 66,66%, daya simpan sirup buah naga hanya bertahan

selama 20 hari dan jenis mikroba yang terdapat pada sirup buah naga adalah Clostridium Botulinum.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2007. *Pemuliaan Tanaman*. <http://id.wikipedia.org>
- Anonim. 2010. *Selai dan Jeli Buah*. Artikel TTG pengolahan Pangan. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- Anonymous. 2007. *Hylocereus polyrhizus Buah Naga*. Jabatan Pertanian Sabah. Unit Perkhidmatan Pengembangan Pertanian: Pejabat Pertanian Tawau.
- Badan Standardisasi Nasional. 1994. SNI. (013544-1994). *Sirup*. Pusat Standardisasi Departemen Perindustrian : Jakarta.
- Desrosier, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan M. Muljohardjo. Universitas Indonesia.