

ABSTRAK

PENGARUH KONSENTRASI GUM XANTHAN TERHADAP KARAKTERISTIK SARI BUAH MANGGIS (*Garcinia mangostana* L) SELAMA PENYIMPANAN DINGIN

Oleh

Aviani Irianti

Manggis (*Garcinia Mangostana* L) merupakan komoditas buah tropika yang memiliki prospek pasar sangat cerah terutama untuk pasar ekspor. Salah satu pengolahan buah manggis yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonominya adalah mengolahnya menjadi sari buah. Masalah-masalah yang sering dihadapi pada pembuatan sari buah adalah masalah cita rasa, aroma, warna, stabilitas cairan, dan perubahannya selama penyimpanan. Salah satu upaya yang dilakukan untuk mengatasi masalah tersebut adalah penggunaan bahan penstabil pada proses pembuatan sari buah tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan konsentrasi gum xanthan yang dapat menghasilkan sari buah manggis dengan karakteristik terbaik selama penyimpanan dingin selama 21 hari.

Percobaan disusun secara faktorial (4x4) dalam rancangan acak kelompok lengkap (RAKL) dengan dua faktor dan tiga ulangan. Faktor pertama adalah konsentrasi gum xanthan (K) yang terdiri dari 4 taraf, yaitu 0% (K0), 0,03% (K1), 0,06% (K2), dan 0,12% (K3). Faktor kedua adalah lama simpan (T) yang terdiri dari 4 taraf yaitu 0 hari (T0), 7 hari (T1), 14 hari (T2), dan 21 hari (T3). Data yang

diperoleh diuji kesamaan ragamnya dengan uji Bartlett dan kemenambahan data diuji dengan uji Tuckey. Analisis data dilanjutkan menggunakan uji BNT pada taraf 1% dan 5%.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi gum xanthan pada pembuatan sari buah manggis memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap total padatan terlarut dan sifat organoleptik sari buah manggis yang dihasilkan kecuali derajat keasaman dan warna. Lama simpan tidak mempengaruhi secara nyata untuk hasil uji organoleptik. Stabilitas minuman sari buah manggis tidak berubah hingga akhir penelitian (21 hari). Konsentrasi gum xanthan sebesar 0,12% ditentukan sebagai perlakuan terbaik pada pembuatan minuman sari buah manggis dengan kriteria skor flavor 3,83 (khas manggis), skor warna 3,70 (suka), skor konsistensi 3,67 (kental), skor penerimaan keseluruhan 3,85 (suka), total padatan terlarut 15,13⁰brix, dan derajat keasaman 3,52.

Kata kunci : Sari Buah Manggis, Gum Xanthan, Lama Simpan.