

**PENGARUH PENAMBAHAN SUKROSA SETELAH FERMENTASI  
TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN SINBIOTIK EKSTRAK  
CINCAU HIJAU (*Premna oblongifolia* Merr) SELAMA PENYIMPANAN**

Oleh

**Hadiaty Ciptaning<sup>1)</sup> Suharyono A.S.<sup>2)</sup> Ir. Fibra Nurainy<sup>2)</sup>**

**ABSTRAK**

Minuman sinbiotik adalah minuman yang mengandung bakteri hidup yang memiliki efek menguntungkan (probiotik) dan mengandung substrat yang menguntungkan bagi pertumbuhan bakteri tersebut (prebiotik). Faktor penting yang mempengaruhi karakteristik minuman sinbiotik ekstrak cincau hijau terhadap penerimaan konsumen adalah konsentrasi penambahan larutan sukrosa pasca fermentasi selama penyimpanan. Masalah utama yang dihadapi adalah belum diketahui konsentrasi penambahan larutan sukrosa pasca fermentasi yang tepat selama penyimpanan. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan konsentrasi sukrosa yang tepat dalam menghasilkan karakteristik minuman sinbiotik yang sesuai dengan standar minuman laktat agar dapat diterima konsumen.

Perlakuan dilakukan dengan satu faktor dan tiga ulangan. Faktor yang dilakukan adalah konsentrasi sukrosa yang akan ditambahkan pada pembuatan minuman sinbiotik ekstrak cincau hijau. Perlakuan sukrosa (PS) terdiri dari empat taraf, yaitu 0% (PS0), 5% (PS5), 10% (PS10), dan 15% (PS15) (b/v). Produk kemudian disimpan selama 28 hari, dan pengamatan dilakukan setiap tujuh hari sekali

terhadap uji organoleptik, total bakteri asam laktat, total asam, derajat keasaman (pH), tingkat kekeruhan, dan gula reduksi. Data yang diperoleh disajikan dalam bentuk tabel dan grafik yang kemudian dianalisis secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik minuman sinbiotik ekstrak cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) yang diperoleh selama penyimpanan 28 hari masih memenuhi standar minuman laktat yaitu nilai total asam laktat antara 0,2-0,9%, nilai pH minuman laktat yaitu antara 3,4-4,6, total bakteri asam laktat masih memenuhi standar minimal yaitu  $1,0 \times 10^7$  cfu/ml, dan penerimaan tertinggi terhadap skor uji organoleptik.

*Kata kunci* : Minuman sinbiotik, *Lactobacillus casei*, cincau hijau, sukrosa.

<sup>1)</sup> Alumni Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

<sup>2)</sup> Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung