

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan sari daun jambu biji dengan sari salak bongkok dan konsentrasi madu pada minuman fungsional.

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pola faktorial 3 x 3 dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK) dan ulangan yang dilakukan sebanyak tiga kali. Pola percobaan faktorial tersebut terdiri dari dua faktor, yaitu : faktor (A) sari daun jambu biji dengan sari salak bongkok (1:1, 1:2, 1:3) dan faktor (B) konsentrasi madu (5%, 10%, 15%). Analisis utama pada karakteristik produk adalah dengan respon organoleptik, total padatan terlarut, kadar vitamin C, kadar tanin, dan kadar antioksidan pada sampel yang terpilih.

Faktor perbandingan sari daun jambu biji dengan sari salak bongkok (A) berpengaruh terhadap kadar vitamin C, total padatan terlarut, kadar tanin, serta parameter organoleptik yang meliputi warna, aroma dan rasa. Faktor konsentrasi madu (B) berpengaruh terhadap total total padatan terlarut, kadar vitamin C, dan parameter organoleptik yaitu aroma, rasa tetapi tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar tanin, dan warna. Interaksi antara perbandingan sari daun jambu biji dengan sari salak bongkok (A) dan konsentrasi madu (B) berpengaruh terhadap total total padatan terlarut, kadar vitamin C, dan parameter organoleptik yaitu aroma, rasa tetapi tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar tanin, dan warna.

Hasil penelitian pendahuluan sampel terpilih pada sari salak adalah perbandingan bahan dengan air 1:2 dan pada sari daun jambu biji adalah perbandingan bahan dengan air 1:3. Dan memiliki hasil kadar vitamin C pada sari salak bongkok terpilih (1:2) sebesar 6,604mg/100gram, kadar tanin pada sari daun jambu biji terpilih sebesar 9,10% dan gula total sebesar 16,22% serta kadar sukrosa 4,52%. Hasil penelitian utama minuman fungsional sari daun jambu biji dengan sari salak bongkok dan penambahan madu yang terbaik adalah a2b3 yakni perbandingan sari daun jambu biji dengan sari salak bongkok 1:2 dan konsentrasi madu 15%, dengan hasil pada respon organoleptik atribut rasa dan aroma, kandungan vitamin C yang dihasilkan sebesar 41,83mg/100gram, kadar tanin sebesar 8,01%, kadar total padatan terlarut sebesar 8,39⁰Brix, dan kadar antioksidan sebesar 366,764 ppm pada sampel terpilih minuman fungsional sari daun jambu biji dengan sari salak bongkok dan penambahan madu.

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine the effect of guava leaves extract with salak bongkok extract and honey concentration on the characterization of functional beverage.

The experimental with factorial pattern of 3x3 in randomized block design (RAK) and 3 times replicated was used in this study. The treatment design in this study was to covered 2 factors, namely : factor (A) guava leaves extract with salak bongkok extract comparison (1:1, 1:2, 1:3) and factor (B) honey concentration (5%, 10%, 15%). Analysis for final product's characterization organoleptic responses, % brix total solid soluble, vitamin C content, tannin content and antioxidant to the selected sample.

Factor guava leaves extract with salak bongkok extract (A) significantly affected the levels of vitamin C content, % brix total solids, tannin content, as well as organoleptic on the attributes flavor, color, and taste. Factor honey concentration (B) significant effect on % brix total solids, vitamin C content, and organoleptic on the attributes flavor and taste but did not significantly affect of tannin content and color. Interaction between guava leaves extract with salak bongkok extract and honey concentration (AB) significant effect on % brix total solids, vitamin C content, and organoleptic on the attributes flavor and taste but did not significantly affect of tannin content and color.

The results of the preliminary study on a selected sample salak bongkok extract is the ratio of water to materials 1:2 and guava leave extract the ratio of water to extract 1:3. The result of salak bongkok extract had content of 6,604 mg/100gram Vitamin C, guava leaves extract had content 9,10% tannin, amounted to 16,22% total sugar and sucrose content of 4,52%.

Based on the main research results, the best of guava leaves extract with salak bongkok extract and honey concentration on the characterization of functional beverage was a2b3 treatment with guava leaves extract with salak bongkok extract of 1:2 and honey concentration of 15%, with the result had content of 41,83 mg/100gram Vitamin C, content of 8,01% tannin and 8,39⁰ brix total solid soluble and antioxidant activity IC₅₀ value of 366,764 ppm for the selected sample of functional beverage of guava leaves extract with salak bongkok extract and honey concentration.