



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

KAJIAN PEMBUATAN SIRUP AIR KELAPA (COCUS NUCIFERA) DENGAN PENAMBAHAN GULA FRUKTOSA SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI GULA SUKROSA

ABSTRACT

T. Zaldiansyah. 1305105010014. Kajian Pembuatan Sirup Air Kelapa (Cocus nucifera) Dengan Penambahan Gula Fruktosa Sebagai Alternatif Pengganti Gula Sukrosa. di bawah bimbingan Fahrizal sebagai ketua dan Martunis sebagai anggota.

RINGKASAN

Sirup adalah bahan cair yang merupakan larutan gula dalam air. Sirup dibedakan atas konsentrasinya dan jenis rasanya. Konsentrasi sirup menunjukkan jumlah konsentrasi gula yang terlarut didalamnya. Berdasarkan jenis rasanya, sirup dibedakan atas kandungan zat terlarut yang dapat menghasilkan rasa tersebut. Dalam penelitian ini dilakukan pembuatan Sirup air kelapa dengan dilakukan penambahan gula fruktosa dengan konsentrasi gula yang berbeda. Kelebihan fruktosa sendiri memiliki kemanisan lebih manis dan juga memiliki indeks glikemik yang rendah dari pada sukrosa, sehingga menjadikan fruktosa sebagai kandidat yang cocok untuk menggantikan sukrosa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jenis dan persentase gula fruktosa terhadap mutu sirup air kelapa.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan dua faktor yang diteliti yaitu jenis gula [G] yang terdiri dari 2 taraf dan faktor konsentrasi gula [K] yang terdiri dari 3 taraf. Faktor jenis gula [G] terdiri dari 2 taraf yaitu G1= fruktosa jagung dan G2= fruktosa singkong. Faktor konsentrasi gula [K] terdiri dari 3 taraf yaitu K1= 35%, K2=45%, K3=55%. Kombinasi perlakuan dalam penelitian ini adalah $3 \times 2 = 6$ (enam) kombinasi perlakuan, dengan menggunakan 3 (tiga) kali ulangan (U), sehingga diperoleh 18 satuan percobaan. Selanjutnya sirup air kelapa diuji pH, total padatan terlarut, total mikroorganisme, total gula, dan organoleptik hedonik (warna, aroma, rasa). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan konsentrasi gula (K) berpengaruh sangat nyata (P