

ABSTRAK

Semangka (Citrullus vulgaris Schard) merupakan salah satu buah yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia karena buah semangka rasanya manis, renyah dan kandungan airnya yang banyak. Pembuatan sirup buah dilakukan dengan cara pengupasan buah agar terpisah dari kulitnya kemudian daging buah diblender untuk menghancurkan daging buah lalu peras daging buah yang sudah diblender untuk mendapatkan sari buah kemudian campurkan gula secukupnya dengan sari buah lalu panaskan agar sari buah dan gula bisa tercampur rata kemudian masukkan sirup buah yang sudah jadi kedalam botol. Mengetahui konsentrasi bahan pengawet natrium benzoat pada penilaian sensoris sirup semangka, mengetahui nilai pH dan total padatan terlarut pada sirup semangka setelah dilakukan penyimpanan selama 4 minggu. Pada pengujian sirup semangka ini menggunakan metode deskriptif dengan membandingkan hasil penilaian antara warna (Gelap-sangat terang), aroma (Tawar-sangat kuat dan rasa (Tawar-sangat kuat) dengan nilai rata-rata yang diperoleh dari hasil kusioner yang dilakukan menggunakan software microsoft excel sehingga bisa dilihat bahwa nilai rata-rata kesukaan terhadap warna, aroma dan rasa bisa ditentukan mana yang lebih disukai oleh panelis. Hasil uji padatan terlarut yang dilakukan pada sirup semangka selama penyimpanan 4 minggu nilai total padatan terlarut mengalami penurunan dengan penambahan Natrium Benzoat 0,06 % dari 24⁰ brix sampai 21,5⁰ brix Nilai pH akan mengalami penurunan seiring dengan lamanya penyimpanan yang dilakukan, selama penyimpanan menunjukkan penambahan 0,06 % Natrium Benzoat pada awal minggu ke-0 sampai akhir minggu ke-4 mengalami penurunan dari 6,75-5,72, penambahan Natrium Benzoat 0,8 dari awal minggu ke-0 mengalami penurunan dari 6,7 sampai minggu ke-4 5,72, dan penambahan Natrium Benzoat 0,1 dari awal minggu ke-0 mengalami penurunan 6,75 sampai akhir minggu ke-4 5,655. Pengujian secara scoring menunjukkan bahwa penambahan Natrium Benzoat memberi pengaruh yang berbeda terhadap warna, aroma dan rasa, semakin tinggi penambahan natrium benzoat maka pengaruh warna terhadap sirup semangka semakin lemah, semakin tinggi penambahan natrium benzoat maka pengaruh terhadap rasa sirup semangka semakin semakin kuat, dan semakin tinggi penambahan natrium benzoat maka pengaruh rasa semakin lemah.

Kata kunci: Buah semangka, sirup semangka

ABSTRACT

Watermelon (*Citrullus vulgaris* Schard) is one of the fruits are highly favored by the people of Indonesia because watermelon tastes sweet, crunchy and the water content of the lot. Making fruit syrup is done by stripping the fruit in order to separate from the skin and then flesh blended to destroy the flesh of the fruit and squeeze the pulp that has been blended to get the juice and mix of sugar with fruit juice and heat so that the juice and sugar can be blended and then enter fruit syrup that is so into bottles. Knowing the concentration of preservative sodium benzoate on sensory assessment watermelon syrup, knowing the value of pH and total dissolved solids in the syrup watermelon after storage for 4 weeks. In testing the syrup these melons using descriptive method by comparing the results of the assessment of the colors (Dark-very bright), aroma (Bargain very strong and flavor (Fresh-very strong) denag average value obtained from the results of a questionnaire conducted menggunakan software microsoft excel so that it can be seen that the average value of preference for color, aroma and flavor can be determined which is more preferred by the panelists. the test results dissolved solids carried in syrup watermelon during storage 4 weeks of the value of total dissolved solids decreased with the addition of Sodium Benzoate 0, 06% of 240 brix until 21.50 brix pH value will decrease with the length of storage is done, during storage suggests the addition of 0.06% Sodium Benzoate earlier in the week-0 until end of week 4 decreased from 6.75 -5.72, addition of Sodium Benzoate 0.8 from the beginning of week 0 decreased from 6.7 to week 4 of 5.72, and the addition of Sodium Benzoate 0.1 from the beginning of the week decreased to-0 6.75 until the end of the 4th week of 5.655. Tests by scoring showed that the addition of Sodium Benzoate give a different effect on the color, aroma and flavor, the higher the addition of sodium benzoate, the influence of the color of the syrup watermelon growing weaker, the higher the addition of sodium benzoate, the influence on roma syrup watermelon is getting stronger, and more Extra high sodium benzoate, the effect of the weaker flavor.

Keywords: Watermelon, watermelon syrup

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SKRIPSI BERJUDUL	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....	vi
DEDIKASI	vii
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
 I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
 II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Semangka	3
2.2 Kandungan gizi Buah Semangka	5
2.3 Olahan Buah Semangka	6
2.4 Sirup Buah	7
2.5 Uji Sensoris	7
 III. METODE PENELITIAN	
3.1 Waktu dan Tempat	9
3.2 Alat dan Bahan	9
3.2.1 Alat.....	9
3.2.2 Bahan.....	9
3.3 Diagram Alir Penelitian	10
3.3.1 Pembuatan Sirup	10
3.4 Desain Penelitian	11
3.5 Parameter Penelitian	11
3.5.1 Uji <i>scoring</i>	11
3.5.2 Uji toral padatan terlarut	11
3.5.3 Uji pH	11
3.6 Analisis Data	12
 VI. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Total Padatan Terlarut	13
4.2 Uji pH	14
4.3 Analisis Uji <i>Scoring</i> Terhadap Sirup Semangka	15
4.3.1 Analisis nilai <i>scoring</i> terhadap warna sirup semangka	16

4.3.2 Analisis nilai <i>scoring</i> terhadap aroma sirup semangka	17
4.3.3 Analisis nilai <i>scoring</i> terhadap rasa sirup semangka	17
 V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	19
5.2 Saran	19
 DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	22

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan gizi pada semangka	5
Tabel 4.1	Uji total padatan terlarut	13
Tabel 4.2	Hasil analisis nilai pH pada sirup buah semangka	14
Tabel 4.3	Hasil analisis uji <i>scoring</i> terhadap warna	16
Tabel 4.4	Hasil analisis uji <i>scoring</i> terhadap aroma.....	17
Tabel 4.5	Hasil analisis uji <i>scoring</i> terhadap rasa	18

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Diagram Alir Tahapan Penelitian	10
------------	---------------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Data Hasil Kuisisioner.....	22
Lampiran 2	Hasil Output dari Exce.....	26
Lampiran 3	Kuisisioner Uji <i>Scoring</i>	27
Lampiran 4	Dokumentasi Pembuatan Sirup Buah Semangka.....	30