

ABSTRAK

Buah salak merupakan buah hortikultura asli Indonesia yang cukup produktif meskipun bersifat musiman. Salak merupakan salah satu produk pertanian unggulan di kabupaten Bangkalan ketika musim panen tiba, buah salak mengalami over produksi sehingga dalam jangka waktu yang tidak lama akan mengalami kerusakan dan pembusukan. Oleh karena itu, dilakukan pengolahan salak menjadi minuman instan salak. Tujuan penelitian ini adalah untuk mencari perbandingan proporsi terbaik minuman salak instan berbahan salak dan bahan tambahan gula, air yang diminati masyarakat. Perbandingan buah salak dan air sesuai dengan desain penelitian yaitu 1:4, 1:5, dan 1:6 sedangkan proses pembuatan serbuk salak dengan mencampurkan ekstrak salak dan gula dengan perbandingan 1:1, 1:2, dan 1:3. Terdapat 3 uji dalam formulasi serbuk kristalisasi salak ini yaitu uji organoleptik, uji kimia dan uji fisika. Hasil dari penelitian formulasi serbuk minuman kristalisasi buah salak dapat diperoleh perlakuan terbaik pada uji warna dengan proporsi air 3 dan ekstrak 6, uji aroma dengan proporsi air 2 dan ekstrak 4, uji rasa dengan proporsi air 3 dan ekstrak 6, uji pH dengan proporsi air 3 dan ekstrak 6, yang terakhir adalah Uji TPT, dengan proporsi air 3 dan ekstrak 6.