

ABSTRAK

Sari buah adalah cairan dari bagian buah yang dapat dimakan dengan cara dihaluskan dan dijernihkan dengan atau tanpa pasteurisasi dan dapat dikonsumsi langsung. Salak merupakan buah yang memiliki banyak manfaat, Salah satunya untuk perawatan mata. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan penambahan pengawet alami daun jambu biji dan kulit batang kayu manis terhadap pH, total asam, °Brix dan kecerahan warna serta menduga umur simpan berdasarkan pH dan kecerahan warna sebagai parameter dengan perlakuan suhu 15°C, 30°C, dan 40°C selama 0-5 minggu. Minuman sari buah yang telah dianalisa, diduga umur simpannya dengan menggunakan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) dengan model Arrhenius. Software yang digunakan untuk pendugaan umur simpan yaitu Microsoft Excel. Hasil dari ketiga perlakuan didapatkan perlakuan terbaik yaitu penambahan ekstrak kayu manis, pada suhu 15°C (≈29 hari), pada suhu 30°C (≈27 hari) dan pada suhu 40°C (≈27 hari). Pada penambahan ekstrak daun jambu biji dengan suhu 15°C (≈23 hari), pada suhu 30°C (≈24 hari) dan pada suhu 40°C (≈24 hari). Sari buah salak tanpa pengawet alami pada suhu 15°C (≈23 hari), pada suhu 30°C (≈22 hari) dan pada suhu 40°C (≈22 hari).

Kata Kunci: Sari Buah, Salak, ASLT, Pengawet Alami

ABSTRACT

Fruit juice is the liquid from the fruit that can be eaten by crushed and clarified with or without pasteurization and can be consumed directly. Salak is a fruit that has many benefits, one of them for eye care. This study aimed to describe the addition of natural preservatives guava leaves and bark of cinnamon on pH, total acid, oBrix and brightness of color and assess the shelf life based on pH and color brightness as a parameter to the treatment temperature of 15⁰C, 30⁰C and 40⁰C for 0-5 Weeks. Fruit juice that has been analyzed, allegedly shelf life by using Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) with a model of Arrhenius. Software used to estimate the shelf life is Microsoft Excel. The results of the three treatments got the best treatment is the addition of cinnamon extract, at a temperature of 15⁰C (≈29 days), at 30⁰C (≈27 days) and at 40⁰C (≈27 days). In addition guava leaf extract with a temperature of 15⁰C (≈23 days), at 30⁰C (≈24 days) and at 40⁰C (≈24 days). Sari fruits without natural preservative at a temperature of 15⁰C temperature (≈23 days), at 30⁰C (≈22 days) and at 40⁰C (≈22 days).

Keywords: Fruit, Salak, ASLT, Natural Preservatives.