

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK ANGKAK TERHADAP
KARAKTERISTIK SIRUP SIRSAK**

Oleh:

TAUFIK KOHIL

1411122024



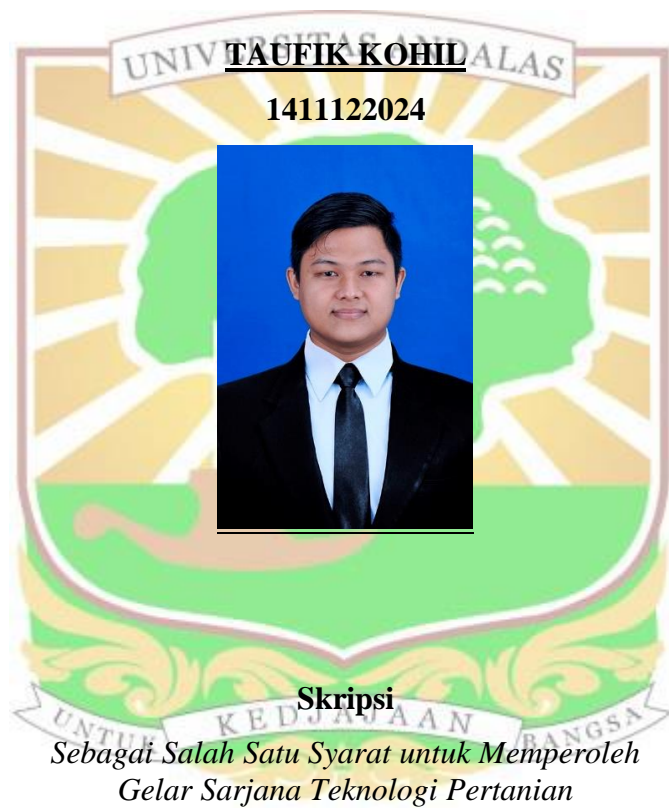
Dosen Pembimbing:

1. Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si
2. Purnama Dini Hari, S.TP, M.Sc

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK ANGKAK TERHADAP
KARAKTERISTIK SIRUP SIRSAK**

Oleh:

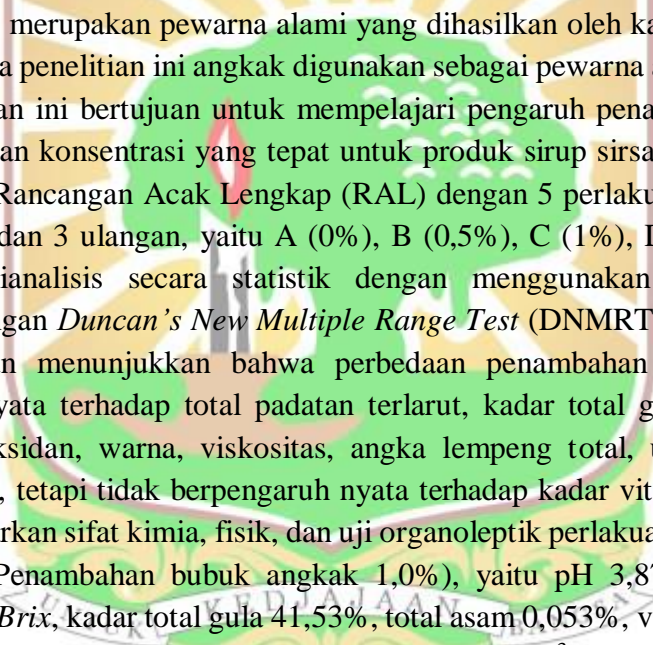


**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK ANGKAK TERHADAP KARAKTERISTIK SIRUP SIRSAK

Taufik Kohil, Alfi Asben, Purnama Dini hari

ABSTRAK



Angkak merupakan pewarna alami yang dihasilkan oleh kapang *Monascus purpureus*. Pada penelitian ini angkak digunakan sebagai pewarna alami pada sirup sirsak. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh penambahan angkak dan mendapatkan konsentrasi yang tepat untuk produk sirup sirsak. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan penambahan bubuk angkak dan 3 ulangan, yaitu A (0%), B (0,5%), C (1%), D (1,5%), dan E (2%). Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan penambahan bubuk angkak berpengaruh nyata terhadap total padatan terlarut, kadar total gula, total asam, aktivitas antioksidan, warna, viskositas, angka lempeng total, uji organoleptik warna dan rasa, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar vitamin C, pH dan aroma. Berdasarkan sifat kimia, fisik, dan uji organoleptik perlakuan terbaik adalah perlakuan C (Penambahan bubuk angkak 1,0%), yaitu pH 3,87, total padatan terlarut 36,00 °Brix, kadar total gula 41,53%, total asam 0,053%, vitamin C 0,29%, aktivitas antioksidan 15,20%, angka lempeng total $1,8 \times 10^3$ cfu/g, viskositas 26,50 cP, dan °Hue 8,37, uji organoleptik warna 4,07 (suka), aroma 3,93 (suka), dan rasa 4,03 (suka).

Kata kunci – Bubuk angkak, sirup sirsak, antioksidan, lovastatin