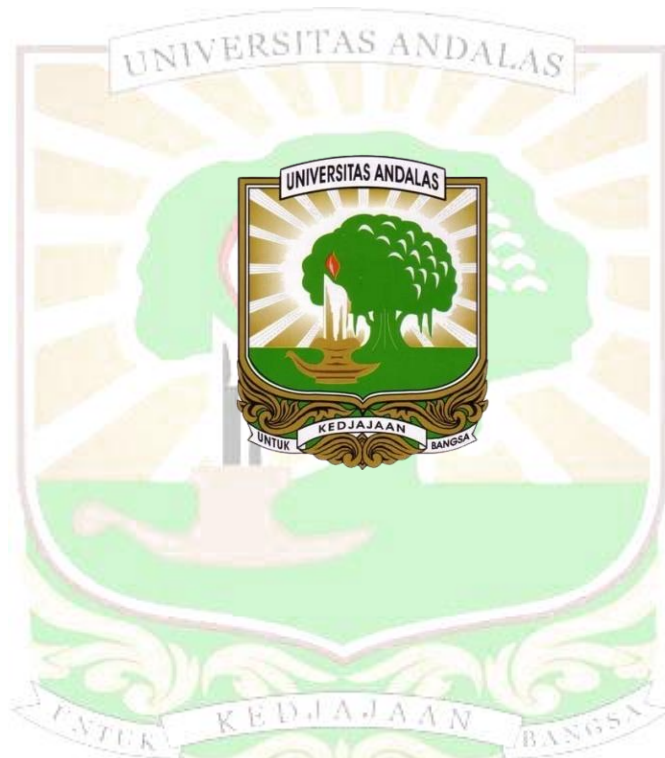


Pengaruh Penambahan Bubuk Kolang Kaling (*Arenga Pinnata. Merr*) Sebagai Penstabil Pada Sirup Jambu Air (*Syzygium Aqueum*)

**MUHAMMAD AULIA RIZKI
1511121048**



Dosen Pembimbing:

- 1. Dr. Ir. Hasbullah, M.S**
- 2. Prof. Dr. Rer. Ir. Anwar Kasim**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

Pengaruh Penambahan Bubuk Kolang Kaling (*Arenga Pinnata. Merr*) Sebagai Penstabil Pada Sirup Jambu Air (*Syzygium Aqueum*)

**MUHAMMAD AULIA RIZKI
1511121048**



Skripsi

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelara Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**Pengaruh Penambahan Bubuk Kolang Kaling (*Arenga Pinnata*. Merr)
Sebagai Penstabil Pada Sirup Jambu Air (*Syzygium Aqueum*)**

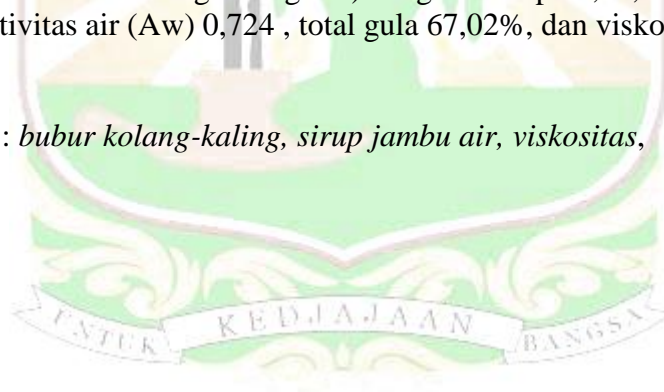
Muhammad Auia Rizki¹, Hasbullah², Anwar Kasim³

¹Mahasiswa Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, ²Dosen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, ³ Dosen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, 25163
Email: auliarizkimuhammad16@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kadar bubuk kolang-kaling sebagai penstabil terhadap karakteristik fisik dan kimia sirup jambu air jenis mawar (*Syzygium aqueum*) serta mengetahui kadar bubuk kolang-kaling yang tepat sebagai pengental pada pembuatan sirup jambu air mawar (*Syzygium aqueum*). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan (penambahan bubuk kolang-kaling 0%, 0,25%, 0,5%, 0,75%, dan 1%) dan 3 ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap pH, total padatan terlarut, aktivitas air (A_w), dan viskositas sirup, tetapi memberikan pengaruh tidak nyata terhadap warna. Perlakuan terbaik berdasarkan analisa kimia dan fisik adalah perlakuan E (penambahan bubuk kolang-kaling 1%) dengan nilai pH 2,25, total padatan terlarut 58,93%, aktivitas air (A_w) 0,724, total gula 67,02%, dan viskositas 710,67 cP.

Kata kunci : bubuk kolang-kaling, sirup jambu air, viskositas,



Effect of Addition of Kolang Kaling Powder (*Arenga Pinnata. Merr*) as a Stabilizer in Water Guava Syrup (*Syzygium Aqueum*)

Muhammad Auia Rizki¹, Hasbullah², Anwar Kasim³

¹Student of Food Technology and Agricultural Product, ²Lecturer of Food Technology and Agricultural Product, ³Lecturer of Agricultural Industry Technology

Faculty of Agricultural Technology, Andalas University 25163

Email:auliarizkimuhammad16@gmail.com

ABSTRAK

The aim of this research is to analyze the effect of kolang-kaling powder as a stabilizer on the physical and chemical characteristics of rose water guava syrup (*Syzygium aqueum*) and determine the appropriate level of kolang-kaling powder as a stabilizer in processing of rose water guava syrup (*Syzygium aqueum*). This research used a completely randomized design (CRD) consisting 5 treatments (addition of kolang-kaling powder 0%, 0.25%, 0.5%, 0.75%, and 1%) and 3 repetition. The results showed that the treatments had a significantly different effect on pH, total dissolved solids, water activity (A_w), and syrup viscosity, but had no significant effect on a color. Treatment E (addition of 1% kolang-kaling powder) is the best treatment based on chemical and physical analysis was with a pH value of 2.25, total dissolved solids 58.93%, water activity (A_w) 0.724, total sugar 67.02%, and viscosity 66.30 cP.

Key words : *palm fruit porridge, guava syrup, viscosity,*

