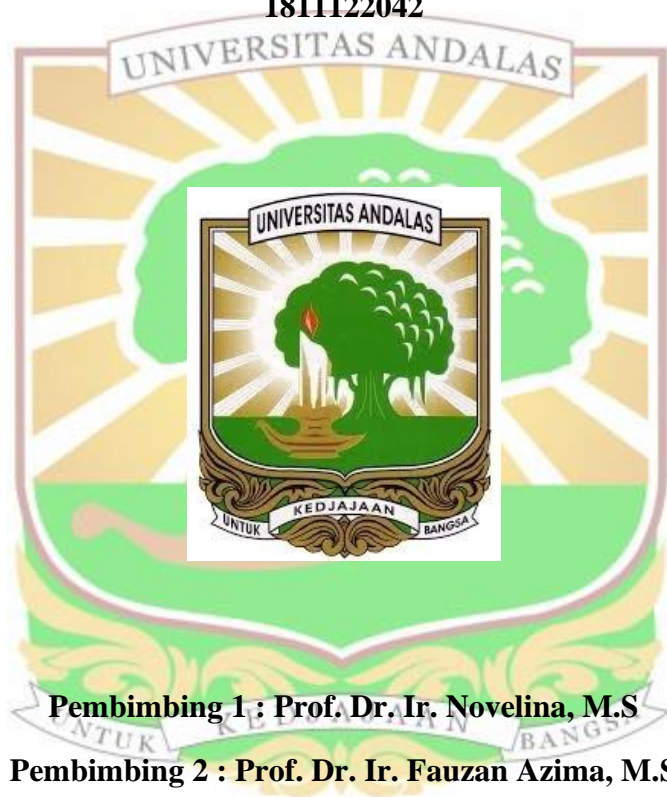


**PEMBUATAN MINUMAN *JELLY* DARI CAMPURAN SARI DAUN
KERSEN (*Muntingia calabura L.*) DENGAN SARI BUAH TOMAT
(*Solanum lycopersicum L.*) PADA BERBAGAI KONSENTRASI**

WEWI MARJELLIATI

1811122042



Pembimbing 1 : Prof. Dr. Ir. Novelina, M.S

Pembimbing 2 : Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, M.S

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2022

**PEMBUATAN MINUMAN *JELLY* DARI CAMPURAN SARI DAUN
KERSEN (*Muntingia calabura L.*) DENGAN SARI BUAH TOMAT
(*Solanum lycopersicum L.*) PADA BERBAGAI KONSENTRASI**

WEWI MARJELLIATI

1811122042



FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2022

Pembuatan Minuman *Jelly* dari Campuran Sari Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) dengan Sari Buah Tomat (*Solanum lycopersicum L.*) pada Berbagai Konsentrasi

Wewi Marjelliati, Novelina, Fauzan Azima

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat perbandingan sari daun kersen dengan sari buah tomat terhadap karakteristik dan penerimaan organoleptik minuman jelly dan untuk mengetahui formulasi terbaik minuman jelly daun kersen dan buah tomat. Rancangan pada penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang dilakukan pada penelitian ini yaitu perbandingan sari daun kersen dengan sari buah tomat yaitu ; A (sari daun kersen 100g : sari buah tomat 5g), B (sari daun kersen 80g : sari buah tomat 25g), C (sari daun kersen 60g : sari buah tomat 45g), D (sari daun kersen 40g : sari buah tomat 65g), dan E (sari daun kersen 20g : sari buah tomat 85g). Data yang didapatkan pada penelitian dilakukan analisis statistik secara ANOVA kemudian dilanjutkan analisis Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan sari daun kersen dengan sari buah tomat yang digunakan dalam pembuatan minuman jelly berbeda nyata terhadap karakteristik total padatan terlarut, nilai pH, vitamin C, aktivitas antioksidan, kadar sakarosa, serat pangan, viskositas, angka lempeng total dan organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur). Perlakuan terbaik berdasarkan hasil analisis secara fisik, kimia, mikrobiologi dan penerimaan organoleptik adalah perlakuan D (sari daun kersen 40g : sari buah tomat 65g) dengan nilai rata-rata total padatan terlarut (22,40 °Brix), kadar sakarosa (22,16%), nilai pH (5,33), vitamin C (30,27 mg/100g bahan), Aktivitas antioksidan (74,23%), serat pangan (2,53%), nilai rata-rata viskositas (10980 cPs), hasil angka lempeng total ($5,6 \times 10^3$ Cfu/g), penyimpanan minuman jelly layak dikonsumsi hingga 4 hari penyimpanan dan penerimaan organoleptik dengan rata-rata nilai kesukaan panelis terhadap warna 4,55 (suka), aroma 3,40 (biasa), rasa 4,55 (suka), dan tekstur 3,85 (biasa).

Kata Kunci : sari daun kersen, sari buah tomat, minuman jelly, karakteristik

The Making of Jelly Drink from a Mixture of Cherry Leaf Juice (*Muntingia calabura L.*) and Tomato Juice (*Solanum lycopersicum L.*) at Various Concentrations

Wewi Marjelliati, Novelina, Fauzan Azima

ABSTRACT

This study aim to determine the effect of the comparison level of cherry leaf juice with tomato juice on the characteristics and organoleptic acceptance of jelly drink and to determine the best formulation of cherry leaf jelly drink and tomato fruit. The design in this study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The treatments in this study were the comparison of cherry leaf juice with tomato juice, namely; A (cherry leaf juice 100g: tomato juice 5g), B (cherry leaf juice 80g: tomato juice 25g), C (cherry leaf juice 60g : tomato juice 45g), D (cherry leaf juice 40g: tomato juice 65g), and E (cherry leaf juice 20g: tomato juice 85g). The data obtained in the study were statistically analyzed using ANOVA and then continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) analysis at the 5% level. The results of the study showed that the comparison of cherry leaf juice with tomato juice used in the drinks had significant effect on the characteristics of total dissolved solids, pH value, vitamin C, antioxidant activity, saccharose content, dietary fiber, viscosity, total plate number and organoleptic (color, aroma, taste and texture). The best treatment based on the results of the analysis of physical, chemical, microbiological and organoleptic acceptance was treatment D (cherry leaf extract 40g: tomato juice 65g) with the average value of total dissolved solids (22.40 °Brix), saccharose content (22.16%), pH value (5.33), vitamin C (30.27 mg/100g material), antioxidant activity (74.23%), dietary fiber (2.53%), the average value of viscosity (10980 cPs), total plate count ($5,6 \times 10^3$ Cfu/g), jelly drink storage is suitable for consumption up to 4 days of storage and organoleptic acceptance with the average value of panelist's preference for color 4.55 (like), aroma 3.40 (regular), taste 4.55 (like), and texture 3.85 (regular).

Keywords: cherry leaf juice, tomato juice, jelly drink, characteristics