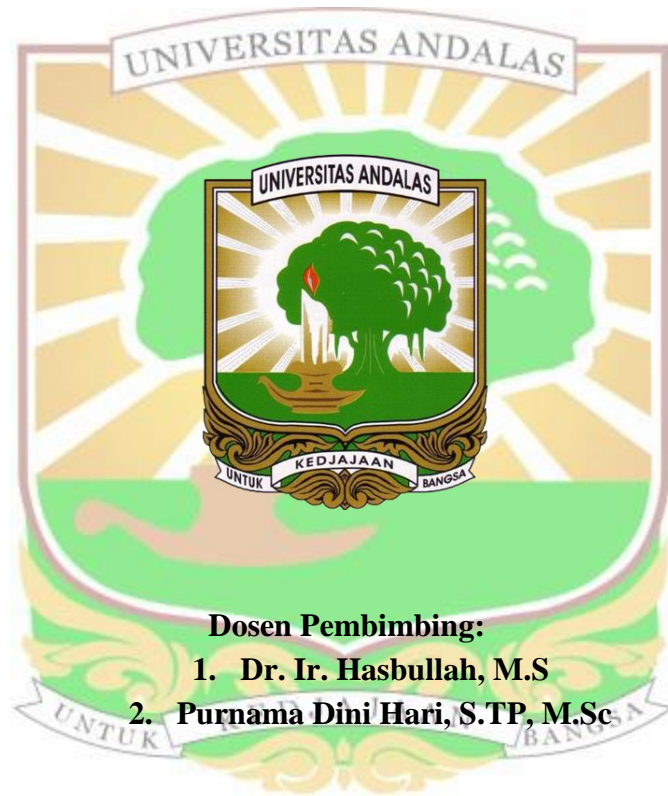


**“PENGARUH PERBANDINGAN SARI DAUN LIDAH BUAYA
(*Aloe vera*) DAN SARI BUAH JERUK NIPIS (*Citrus aurantifolia* S.)
TERHADAP KARAKTERISTIK SIRUP”**

**SYUKRA ILHAMDA
1711122043**



Dosen Pembimbing:

- 1. Dr. Ir. Hasbullah, M.S**
- 2. Purnama Dini Hari, S.TP, M.Sc**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**“PENGARUH PERBANDINGAN SARI DAUN LIDAH BUAYA
(*Aloe vera*) DAN SARI BUAH JERUK NIPIS (*Citrus aurantifolia* S.)
TERHADAP KARAKTERISTIK SIRUP”**

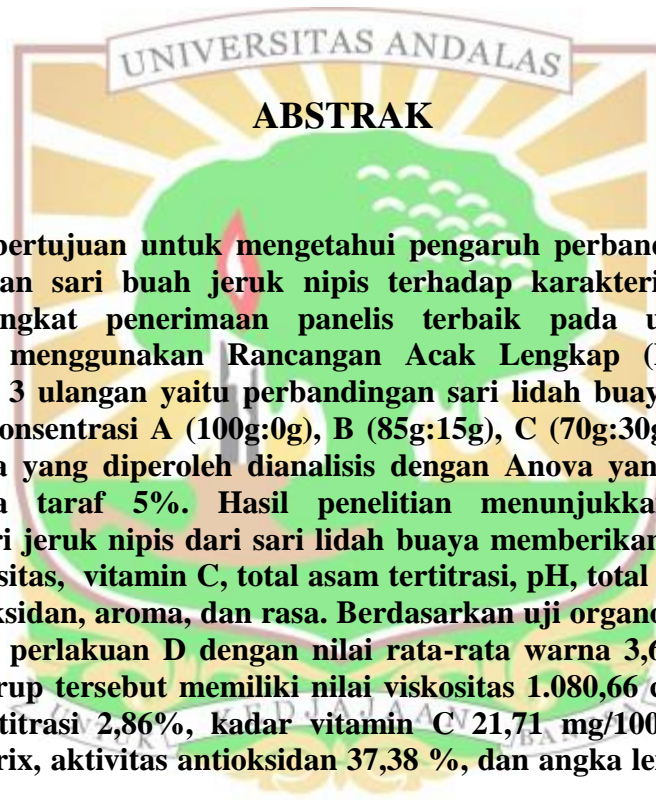
**SYUKRA ILHAMDA
1711122043**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

Pengaruh Perbandingan Sari Daun Lidah Buaya (*Aloe vera*) dan Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S.) terhadap Karakteristik Sirup

Syukra Ilhamda, Hasbullah, Purnama Dini Hari



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan sari daun lidah buaya dan sari buah jeruk nipis terhadap karakteristik sirup, serta mengetahui tingkat penerimaan panelis terbaik pada uji organoleptik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan yaitu perbandingan sari lidah buaya dan sari jeruk nipis dengan konsentrasi A (100g:0g), B (85g:15g), C (70g:30g), D (55g:45g) E (40g:60g). Data yang diperoleh dianalisis dengan Anova yang diikuti dengan DNMRT pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan perbandingan konsentrasi sari jeruk nipis dari sari lidah buaya memberikan pengaruh nyata terhadap viskositas, vitamin C, total asam tertitrasi, pH, total padatan terlarut, aktivitas antioksidan, aroma, dan rasa. Berdasarkan uji organoleptik perlakuan terbaik adalah perlakuan D dengan nilai rata-rata warna 3,63, rasa 4,15 dan aroma 3,65. Sirup tersebut memiliki nilai viskositas 1.080,66 cP, nilai pH 2,58, total asam tertitrasi 2,86%, kadar vitamin C 21,71 mg/100g, total padatan terlarut 56,9 Brix, aktivitas antioksidan 37,38 %, dan angka lempeng total $3,2 \times 10^2$ CFU/g.

Kata kunci – Sirup, lidah buaya, Jeruk Nipis, Vitamin C, Antioksidan

The Effect of Aloe Vera (*Aloe vera*) and Lime Juice (*Citrus aurantifolia* S.) Ratio on the characteristics of syrup

Syukra Ilhamda, Hasbullah, Purnama Dini Hari

ABSTRACT

This study aim to determine the effect of the comparison of aloe vera leaf juice and lime juice on the characteristics of the syrup, and to determine the level of acceptance of the best panelists in the organoleptic test. This study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications, namely the aloe vera juice and lime juice ratio with concentrations of A (100g:0g), B (85g:15g), C (70g:30g), D (55g :45g) E(40g:60g). The data obtained were analyzed by Anova followed by test of DNMRT at the 5% level. The results showed that ratio of the concentration of lime juice from aloe vera juice had a significant effect on viscosity, vitamin C, total titrated acid, pH, total dissolved solids, antioxidant activity, aroma, and taste. Based on the organoleptic test, the best treatment was treatment D with an average value of color 3.63, taste 4.15 and aroma 3.65. The syrup has a viscosity value of 1,080.66 cP, a pH value of 2.58, a total titrated acid of 2.86%, a vitamin C content of 21.71 mg/100g, a total dissolved solids of 56.9 Brix, an antioxidant activity of 37.38%, and total plate number 3.2×10^2 CFU/g.

Keywords – Syrup, Aloe vera, Lime, Vitamin C, Antioxidant