

PENGARUH KONSENTRASI CMC
(*Carboxy Methyl Cellulose*) TERHADAP MUTU KONSENTRAT
SARI MARKISA ASAM (*Passiflora edulis*, Sims)

Elsa Wahyuni, Deivy Andhika Permata, Novelina

ABSTRAK

Konsentrat merupakan produk pengentalan sari buah hingga mencapai konsistensi sirup kental dengan menggunakan evaporator. Penelitian konsentrat sari markisa asam dilaksanakan dari bulan Februari - September 2016. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) terhadap sifat fisik dan kimia serta organoleptik dari konsentrat sari markisa asam (*Passiflora edulis*, Sims). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data pengamatan dianalisis dengan sidik ragam (Anova) jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan's New multiple Range Test* (DNMRT) Pada taraf 5%. Perlakuan yang digunakan adalah A (Penambahan CMC 0,5%), B (Penambahan CMC 0,6%), C (Penambahan CMC 0,7%), D (Penambahan CMC 0,8%), E (Penambahan CMC 0,9%). Hasil penelitian menunjukkan konsentrasi CMC 0,7% merupakan produk yang terbaik (perlakuan C) berdasarkan uji organoleptik. Data yang diperoleh meliputi viskositas 2,07 P.as, total padatan terlarut 18,00 °Brix, warna 88,39°Hue, rendemen 40,89%, kadar air 86,68%, pH 3,85, total asam 2,15%, vitamin C 43,69 mg/100g, karoten 0,79 g/100g, aktivitas antioksidan 26,72% dan angka lempeng total $3,8 \times 10^3$ koloni/mL.

Kata Kunci: Markisa asam, *Carboxy Methyl Cellulose*, Konsentrat

