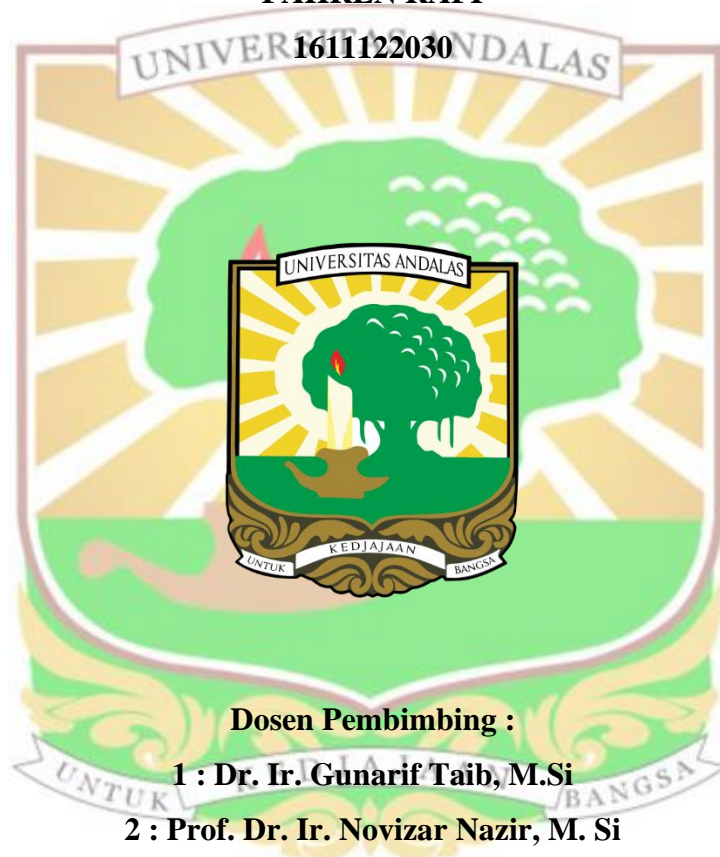


**PENGARUH PENAMBAHAN JERUK SIAM GUNUNG OMEH
(*Citrus nobilis Lour.*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK
DAN KIMIA SIRUP BUAH TERUNG BELANDA (*Solanum
betaceum*)**

FAHREN RAFI

1611122030



Dosen Pembimbing :

1 : Dr. Ir. Gunarif Taib, M.Si

2 : Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M. Si

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

**PENGARUH PENAMBAHAN JERUK SIAM GUNUNG OMEH
(*Citrus nobilis Lour.*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK
DAN KIMIA SIRUP BUAH TERUNG BELANDA (*Solanum
betaceum*)**

FAHREN RAFI

1611122030



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

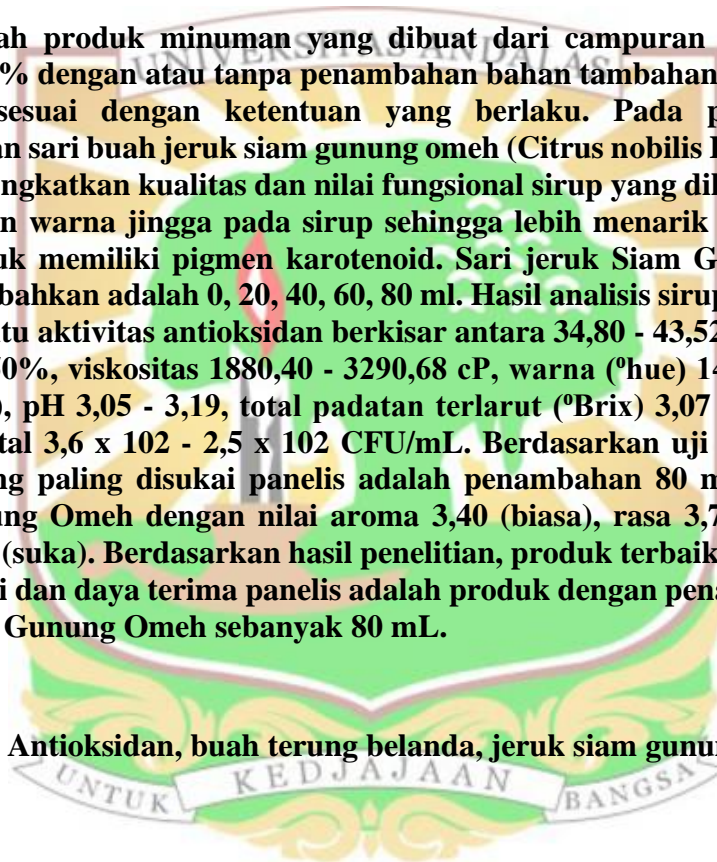
“Pengaruh Penambahan Jeruk Siam Gunung Omeh (*Citrus nobilis Lour.*) terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Sirup Buah Terung Belanda (*Solanum betaceum*)”

Fahren Rafi, Gunarif Taib, Novizar Nazir

ABSTRAK

Sirup adalah produk minuman yang dibuat dari campuran air dan gula minimal 65% dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Pada penelitian ini penambahan sari buah jeruk siam gunung omeh (*Citrus nobilis L.*) digunakan untuk meningkatkan kualitas dan nilai fungsional sirup yang dihasilkan serta memberikan warna jingga pada sirup sehingga lebih menarik untuk dilihat karena jeruk memiliki pigmen karotenoid. Sari jeruk Siam Gunung Omeh yang ditambahkan adalah 0, 20, 40, 60, 80 ml. Hasil analisis sirup buah terung belanda yaitu aktivitas antioksidan berkisar antara 34,80 - 43,52%, total gula 41,31 - 42,50%, viskositas 1880,40 - 3290,68 cP, warna ($^{\circ}$ hue) 142,68 - 178,58 (coklat tua), pH 3,05 - 3,19, total padatan terlarut ($^{\circ}$ Brix) 3,07 - 3,47, angka lempeng total $3,6 \times 10^2$ - $2,5 \times 10^2$ CFU/mL. Berdasarkan uji organoleptik, produk yang paling disukai panelis adalah penambahan 80 mL sari jeruk Siam Gunung Omeh dengan nilai aroma 3,40 (biasa), rasa 3,70 (suka) dan warna 4,40 (suka). Berdasarkan hasil penelitian, produk terbaik berdasarkan kualitas gizi dan daya terima panelis adalah produk dengan penambahan sari jeruk Siam Gunung Omeh sebanyak 80 mL.

Kata kunci: Antioksidan, buah terung belanda, jeruk siam gunung omeh, sirup



“The Effect of Addition Siamese Gunung Omeh orange (*Citrus nobilis Lour.*) on the physical and chemical characteristics of Dutch Eggplant (*Solanum betacium*) fruit syrup”

Fahren Rafi, Gunarif Taib, Novizar Nazir

ABSTRACK

Syrup is a beverage product made from a mixture of water and sugar of at least 65% with or without the addition of permitted food additives in accordance with applicable regulations. In this study, the addition of Gunung Omeh siam orange juice (*Citrus nobilis L.*) was used to improve the quality and functional value of the syrup produced and provide an orange colour to the syrup so that it is more attractive to look at because oranges have carotenoid pigments. Gunung Omeh Siamese orange juice added was 0, 20, 40, 60, 80 ml. The results of the analysis of aubergine fruit syrup were antioxidant activity ranging from 34.80 - 43.52%, total sugar 41.31 - 42.50%, viscosity 1880.40 - 3290.68 cP, colour (°hue) 142.68 - 178.58 (dark brown), pH 3.05 - 3.19, total soluble solids (°Brix) 3.07 - 3.47, total plate number 3.6×10^2 - 2.5×10^2 CFU/mL. Based on the organoleptic test, the most preferred product was the addition of 80 mL of Gunung Omeh siam orange juice with an aroma value of 3.40 (normal), taste 3.70 (like) and colour 4.40 (like). Based on the results of the study, the best product based on nutritional quality and acceptability of panellists is the product with the addition of 80 mL of Gunung Omeh Siam orange juice.

Keywords: Antioxidant, eggplant, siam orange, syrup.

