

**KARAKTERISTIK SIRUP DAGING BUAH PALA (*Myristica
fragrans*) DENGAN PENAMBAHAN BERBAGAI PEWARNA
ALAMI**

**HARIZKI APRIALDI
1311122007**



Dosen Pembimbing :

- 1. Tuty Anggraini, S.TP, M.P, Ph.D**
- 2. Prof. Dr. rer. Nat. Ir Anwar Kasim**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

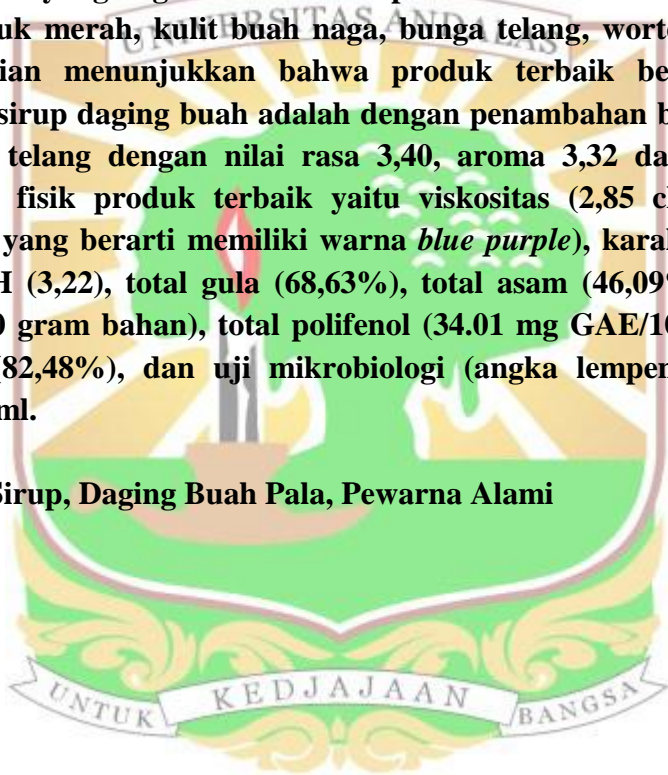
Karakteristik Sirup Daging Buah Pala (*Myristica fragrans*) dengan Penambahan Berbagai Pewarna Alami

Harizki Aprialdi, Tuty Anggraini, Anwar Kasim

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengamati karakteristik sirup daging buah pala dengan penambahan berbagai bahan pewarna alami dan mengetahui pewarna alami terbaik yang digunakan pada sirup daging buah pala berdasarkan pengamatan organoleptik, dimana perlakuan penambahan pewarna alami yang digunakan dalam penelitian ini adalah daun muda tanaman pucuk merah, kulit buah naga, bunga telang, wortel, dan kunyit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk terbaik berdasarkan uji organoleptik sirup daging buah adalah dengan penambahan bahan pewarna alami bunga telang dengan nilai rasa 3,40, aroma 3,32 dan warna 3,72. Karakteristik fisik produk terbaik yaitu viskositas (2,85 cP) dan warna (288,06 °hue, yang berarti memiliki warna *blue purple*), karakteristik kimia yaitu nilai pH (3,22), total gula (68,63%), total asam (46,09%), vitamin C (18,75 mg/100 gram bahan), total polifenol (34.01 mg GAE/100 g), aktivitas antioksidan (82,48%), dan uji mikrobiologi (angka lempeng total) yaitu $4,0 \times 10^2$ CFU/ml.

Kata Kunci - Sirup, Daging Buah Pala, Pewarna Alami



The Characteristic of Nutmeg (*Myristica fragrans*) Flesh Syrup with Addition Various of Natural Dye Materials

Harizki Aprialdi, Tuty Anggraini, Anwar Kasim

ABSTRACT

The purpose of this research is to observe the characteristic of the nutmeg flesh syrup with addition various of natural dye materials and knowing the best natural dye used at nutmeg flesh syrup with organoleptic observe, when the natural dye are using in this research is young leaves of red buds plant, dragon fruit peel, butterfly pea, carrot, and turmeric. The result showed that the best product based on organoleptic test was nutmeg flesh syrup with addition natural dye material of butterfly pea with value 3.40 of taste, 3.32 of aroma, and 3.72 of color. The characteristic from best product of physic is viscosity (2.85 cP) and color (288.06 °hue, that mean the color is *blue purple*), characteristic chemistry is pH value (3.22), sugar total (68.63 %), acid total (46.09 %), vitamin C (18.75 mg/100 gram material), polyphenol total (34.01 mg GAE/ 100 g), antioxidant activity (82.48 %), and microbiological test (total plate count) is 4.0×10^2 CFU/ml.

Keywords - Syrup, Nutmeg Flesh, Natural Dye Materials

