

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI JERUK MANIS (*Citrus sinensis* L.) PADA  
PEMBUATAN MINUMAN FUNGSIONAL BIJI PEPAYA (*Carica papaya* L.)**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PEMBIMBING 1 : Ir. Netty Sri Indeswari, MP**

**PEMBIMBING 2 : Ir. Surini Siswardjono, MS**

**Wiwit Juita Sari**  
1011122029



**UNTUK KEDJAJAAN BANGSA**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2015**

# Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Manis (*Citrus sinensis*,L.) Pada Pembuatan Minuman Fungsional Biji Pepaya (*Carica papaya* L.)

Wiwit Juita Sari, Netty Sry Indeswari, dan Surini Siswardjono

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh penambahan sari jeruk manis terhadap karakteristik minuman fungsional biji pepaya. Penelitian ini telah dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas pada bulan Januari sampai dengan Maret 2015. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data dianalisa secara statistic dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan Duncan's New Multiple Range (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan sari jeruk manis sebesar 0%, 7,5%, 15%, 22,5%, dan 30%. Pengamatan bahan baku meliputi kadar abu dari biji pepaya kering, dan vitamin C dari sari jeruk manis sedangkan produk minuman fungsional biji pepaya bercitarasa sari jeruk manis meliputi antioksidan, alkaloid, total polifenol, kada tanin, antibakteri dan organoleptik. Penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari jeruk manis berpengaruh nyata terhadap antioksidan, total polifenol, kadar tanin, dan antibakteri. Berdasarkan uji organoleptik dan analisis kimia maka produk terbaik minuman fungsional biji pepaya adalah pada perlakuan E (Penambahan sari jeruk manis 30%) dengan tingkat kesukaan warna 3,93 aroma 3,60 dan rasa 4,00 dan analisis kimia antioksidan 28,06%, total polifenol 0,98%, kadar tanin 0,40%, antibakteri dengan daya hambat 18,30 mm terhadap bakteri *Staphilococcus aureus* dan daya hambat 15,33 mm terhadap bakteri *Eschericia coli*.

Kata kunci –Sari jeruk manis , Minuman fungsional biji pepaya



# The Effect of Adding Sweet Orange Extract to Papaya Seed Functional Beverage Production

Wiwit Juita Sari, Netty Sry Indeswari, dan Surini Siswardjono

UNIVERSITAS ANDALAS

## ABSTRACT

The first aim of study is to look the influence of sweet orange juice on the characteristics of the functional beverage papaya seeds. The study was conducted from January to March 2015 in the Agricultural Technology Laboratory of Andalas University, Padang this study is used a completely randomized design (CDR) consisting of 5 treatments and 3 replications. The data were analyzed by using ANOVA statistically and Duncan's New Multiple Range (DNMRT) at 5% significance level. The treatment in this study is the addition of sweet orange juice at 0%, 7,5%, 15%, 22,5% and 30%. Observation of raw materials include ash from dried papaya seeds and vitamin C than orange juice sweet while the functional beverage products papaya seed sweet orange flavored include antioxidants, alkaloids, total polyphenols, tannin levels and antibacterial. Based on the organoleptic and chemical analysis the best product of the functional beverage papaya seeds in treatment E (addition of sweet orange juice 30%) with a 4,00 level of liking the taste, flavor and color of 3,60 and 3,93 and chemical step antioxidant activity of 28,06%, 0,98% total polyphenols, tannin levels of 0,40 antibacterial with 18,30 mm inhibition against bacteria staphylococcus aureus and 15,33 mm inhibition against the bacteria Eschericia coli.

Keywords –Sweet orange juice, functional beverages papaya seeds

