

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI UBI JALAR UNGU  
(*Ipomea batatas. L* ) PADA PEMBUATAN MINUMAN SERBUK  
*EFFERVESCENT* DARI BUAH BELIMBING WULUH  
(*Avverhoa biliilmbi. L*)**

**DINA PUSPITA SARI**

**1311121054**



**Prof. Dr. Ir. Novelina, M.S**

**Tuty Angraini S.TP, M.P, Ph.D**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2018**

# **Pengaruh Penambahan Sari Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas. L*) Pada Pembuatan Minuman Serbuk *Effervescent* dari Buah Belimbing Wuluh (*Avverhoa billimbi. L*)**

**Dina Puspita Sari, Novelina, Tuti Anggraini**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari ubi jalar ungu pada pembuatan minuman serbuk *effervescent* dan untuk mengetahui konsentrasi penambahan sari ubi jalar ungu yang paling tepat pada pembuatan minuman serbuk *effervescent* dari buah belimbing wuluh (*Avverhoa billimbi. L*). Hasil dari penelitian ini adalah penambahan sari ubi jalar ungu berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, aktifitas antioksidan, kadar antosianin, total asam tertitrasi, vitamin C dan uji organoleptik pada pembuatan minuman serbuk *effervescent* buah belimbing wuluh. Konsentrasi penambahan sari ubi jalar ungu yang paling tepat pada pembuatan minuman serbuk *effervescent* adalah pada perlakuan D (penambahan sari ubi jalar ungu 20%), dimana pada perlakuan ini diperoleh kadar antosianin tertinggi yaitu sebesar 167,72 (mg/g), dan aktifitas antioksidan 90,46%.

**Kata Kunci : Belimbing wuluh, *effervescent*, ubi jalar ungu**



# **The Effect of The Addition Purple Sweet Potato Filtrate (*Ipomea batatas. L*) on Powder Drink Effervescent of Billimbi (*Avverhoa billimbi. L*)**

**Dina Puspita Sari, Novelina, Tuti Anggraini**

## **ABSTRACT**

**This study aims to determine the effect of addition of purple sweet potato filtrate on the effervescent powder and to know the concentration of addition purple sweet potato filtrate which is most appropriate on the effervescent powder making from belimbing wuluh (*Avverhoa billimbi. L*). The results of this study showed that addition of purple sweet potato filtrate has significant effect on water content, ash contents, antioxidant activity, anthocyanin content, and organoleptic test on effervescent from *belimbing wuluh*. The most appropriate concentration of purple sweet potato extract on effervescent powder is D treatment (addition of purple sweet potato 20%), where in this treatment obtained the highest anthocyanin content 167.72 (mg/g), and antioxidant activity 90.46 %.**

**Key word: *Belimbing wuluh*, purple sweet potato, effervescent**

