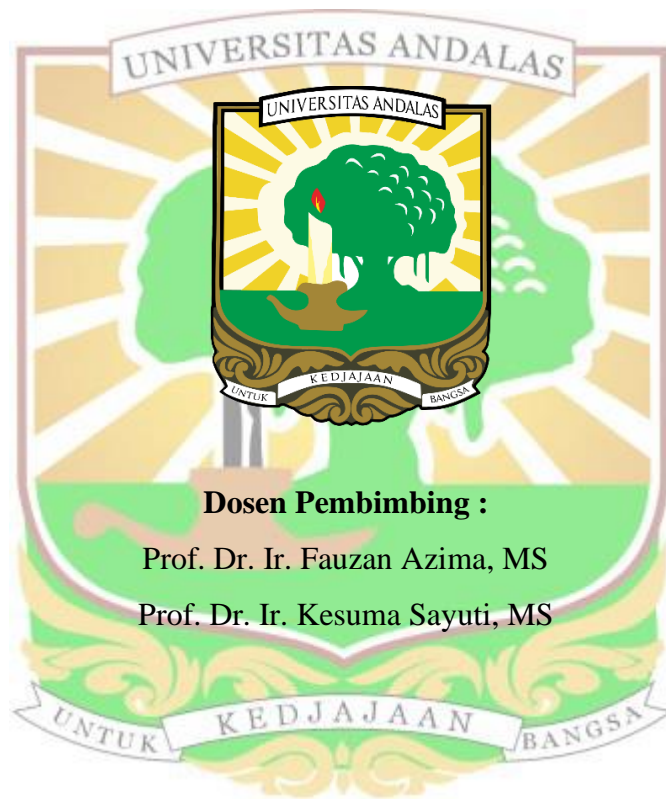


**PENGARUH PENAMBAHAN SARI JERUK SIAM (*Citrus nobilis*)
TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN FUNGSIONAL
SARI WHEAT GRASS (*Triticum aestivum*)**

SHAHNAZ KHAIRIAH D

1911121019



Dosen Pembimbing :

Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS

Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2023

Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Siam (*Citrus Nobilis*) Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Sari *Wheat Grass* (*Triticum aestivum*)

Shahnaz Khairiah D, Fauzan Azima, Kesuma Sayuti

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari jeruk siam terhadap karakteristik minuman fungsional sari *wheat grass* dan mengetahui konsentrasi penambahan sari jeruk siam terbaik yang dapat digunakan dalam pembuatan minuman fungsional sari *wheat grass*. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah penambahan jus jeruk siam dengan konsentrasi 0%; 10%; 15%; 20%; dan 25%. Data yang diperoleh dianalisis secara statistik menggunakan ANOVA (*Analysis of Variance*) dan apabila berbeda nyata maka analisis data dilanjutkan dengan uji DNMRT (*Duncan's New Multiple Range Test*) pada taraf signifikansi 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari jeruk siam pada minuman fungsional sari rumput gandum memberikan pengaruh nyata terhadap analisis pH, aktivitas antioksidan, vitamin C, total polifenol, dan organoleptik (warna dan rasa). Namun penambahan perasan jeruk siam tidak memberikan pengaruh nyata terhadap analisis organoleptik aroma. Perlakuan terbaik adalah perlakuan E (penambahan sari jeruk siam 25 ml) dengan nilai rata-rata hasil analisis yaitu pH (4,36), aktivitas antioksidan (59,01%), vitamin C (15,37 mg/100g), total polifenol (1,67 mg. GAE/g), dan angka lempeng total ($1,5 \times 10^3$), dan nilai rata-rata penilaian organoleptik minuman fungsional untuk parameter warna 4,08 (suka), aroma 4,12 (suka), dan rasa 4,08 (suka).



Kata kunci: **Minuman fungsional, sari jeruk siam, sari *wheat grass***

The Effect of Adding Siam Orange Juice (*Citrus nobilis*) on the Characteristics of Functional Drinks of *Wheat Grass* (*Triticum aestivum*)

Shahnaz Khairiah D, Fauzan Azima, Kesuma Sayuti

ABSTRACT

This research aims to determine the effect of adding Siam orange juice on the characteristics of wheatgrass juice functional drinks and to find out the best concentration of Siam orange juice addition that can be used in making wheatgrass juice functional drinks. This study used a completely randomized design with 5 treatments and 3 replications. The treatment used was the addition of Siam orange juice with a concentration of 0%; 10%; 15%; 20%; and 25%. The research data was statistically analyzed using the ANOVA test with Duncan's Analysis Multiple Range Test (DNMRT) at the level of 5%. The research results showed that the addition of Siam orange juice to the wheatgrass juice functional drink had a real influence on pH analysis, antioxidant activity, vitamin C, total polyphenols, and organoleptics (color and taste). However, the addition of Siam orange juice did not have a significant effect on the organoleptic aroma analysis. The best treatment is treatment E (adding 25 ml Siamese orange juice) with the average value of the analysis results, namely pH (4.36), antioxidant activity (59.01%), vitamin C (15.37 mg/100g), total polyphenols (1.67 mg GAE/g), and plate number total (1.5×10^3), and the average value of the organoleptic assessment of functional drinks for the parameters of color 4.08 (like), aroma 4.12 (like), and taste 4.08 (like).

Keywords : Functional Drinks, Wheat Grass extract, Siam Orange Juic



