

PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH NANAS
(Ananas comosus (L.) Merr) **DAN JENIS GULA TERHADAP**
KARAKTERISTIK SIRUP TIMUN SURI (*Cucumis melo L.*)

Oleh
RISSA NINO FASTAPY



FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA

INDRALAYA
2013

SUMMARY

RISSA NINO FASTAPY. The Effect of Pineapple Juice (*Ananas comosus* (L.) Merr) Addition and Sugar Types on the Characteristics of *Cucumis melo* L. Syrup (Supervised by **PARWIYANTI** and **EKA LIDIASARI**).

The objective of this research was to determine the effects of pineapple juice (*Ananas comosus* (L.) Merr) addition and sugar types on the characteristics of *Cucumis melo* L. syrup. The research was conducted at Chemistry of Agricultural Product Laboratory, Agricultural Technology Department, Agricultural Faculty, Sriwijaya University and Research and Industry Standarisation, Palembang, from June to November 2013.

This research used a Factorial Completely Randomized Design with two treatments and repeated three times. Two factors were investigated, namely pineapple juice addition (A) (consisted 4 levels: 2, 4, 6 and 8%) and sugar type (B) with 2 levels: granulated sugar and high fructose syrup. The observed parameters were chemical characteristics (total dissolved solids, pH values, vitamin C and potassium content), physical characteristics (color, viscosity and stability), and sensory characteristics (color, aroma and flavor).

The results showed that the addition of pineapple juice had significant effects on total dissolved solids, pH, viscosity and stability. Significant effects of sugar types were found on total dissolved solids, viscosity and stability. The A₃B₁ treatment (addition of 6% pineapple juice and granulated sugar) was the best treatment based

on chemical characteristic (total dissolved solids 64,30°Brix, pH 3.39, potassium levels 3.958 mg and vitamin C levels 8.8 mg), physical characteristic (lightness 47.1.2, the value of a^* +2.2, the value of b^* +11.1, viscosity 138.33 dpoise, stability on the third day 100% and stability on the fifth day 90.33%), and hedonic test (with average scores of 3.08, 3.08 and 3.12 for color, aroma and flavor, respectively).

Skripsi

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH NANAS
(*Ananas comosus* (L.) Merr) DAN JENIS GULA TERHADAP
KARAKTERISTIK SIRUP TIMUN SURI (*Cucumis melo* L.)**

Oleh
RISSA NINO FASTAPY
05091003039

**telah diterima sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian**

Pembimbing I



Ir. Parwiyanti, M.P.

Pembimbing II



Eka Lidiasari, S.TP., M.Si.

Indralaya, Desember 2013

**Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya
Dekan,**



Skripsi yang berjudul "Pengaruh Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Merr dan Jenis Gula terhadap Karakteristik Sirup Timun Suri (*Cucumis melo* L.)" oleh Rissa Nino Fastapy telah dipertahankan di depan Tim Penguji pada tanggal 11 Desember 2013.

Komisi Penguji

1. Ir. Parwiyanti, M.P.
2. Eka Lidiasari, S.TP, M.Si.
3. Friska Syaiful, S.TP., M.Si.
4. Hermanto S.TP., M.Si.
5. Prof. Dr. Ir. Amin Rejo, M.P.

(Ketua)

(Sekretaris)

(Anggota)

(Anggota)

(Anggota)

Mengetahui
Ketua Jurusan
Teknologi Pertanian

Dr. Ir. Hersyamsi, M.Agr.
NIP. 19600802 198703 1 004

Mengesahkan
Ketua Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian

Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.
NIP. 19750610 200212 1 002

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa seluruh data dan informasi yang disajikan dalam skripsi ini, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya, adalah hasil penelitian atau investigasi saya sendiri beserta pembimbing dan belum pernah atau tidak sedang diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan yang sama di tempat lain.

Indralaya, Desember 2013

Yang membuat pernyataan



Rissa Nino Fastapy