

Pengaruh Proporsi Sukrosa dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*)

Title	Pengaruh Proporsi Sukrosa dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Naga Putih (<i>Hylocereus undatus</i>)
Author Order	10 of 12
Accreditation	
Abstract	<p>Sari buah adalah cairan yang dihasilkan dari pemerasan atau penghancuran buah segar yang telah masak. Proses pengolahan produk sari buah umumnya masih dilakukan secara sederhana yaitu dengan metode ekstraksi osmosis. Ekstraksi dengan metode osmosis merupakan ekstraksi yang dilakukan dengan penambahan sukrosa. Pada metode osmosis, buah-buahan direndam dengan bahan atau sukrosa yang mempunyai tekanan didalam lebih tinggi, sehingga air dari dalam bahan akan keluar kearah media untuk menyeimbangkan tekanan osmosis. Ekstraksi menggunakan gula lalu didiamkan pada suhu rendah yang kemudian terjadi pengeluaran air dari dalam sel buah, sehingga rasa dan aroma yang dihasilkan murni dari buah yang diekstraksi. Dengan menggunakan variasi jumlah proporsi sukrosa dan lama osmosis masing-masing sebesar 1:0.5, 1:0.75, dan 1:1 kemudian lama osmosis yang ditambahkan 12 jam, 24 jam, 36 jam dan 48 jam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik adalah sari buah naga dengan proporsi buah:sukrosa adalah 1 : 0.5 dan lama osmosis 48 jam. Hasil pengujian untuk kualitas tidak jauh mengalami perbedaan yang signifikan yaitu meliputi pH yang berkisar 3,88 – 4,35, Total Gula 5- 9,73 %brix, dan Total Padatan Terlarut 10 – 10,3 %brix. Kata kunci : Ekstraksi Osmosis, Proporsi buah naga dan sukrosa, Sari Buah Naga</p>
Publisher Name	Universitas Brawijaya
Publish Date	2014-10-27
Publish Year	2015
Doi	
Citation	
Source	Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem
Source Issue	Vol 3, No 1 (2015)
Source Page	100-105
Url	https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/262/219
Author	ROPIUDIN, S.TP, M.Si