

**PEMBUATAN SARI BUAH CAMPURAN PARIJOTO “*Medinilla magnifica*”
DENGAN SARI BUAH MARKISA “*Passiflora ligularis*” SEBAGAI PERASA
ALAMI**

SKRIPSI



Disusun Oleh

NORBERTUS SOFRANMAN HALAWA

17/19277/THP/STIPP A

**SARJANA TEKNOLOGI INDUSTRI PERKEBUNAN DAN PANGAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA
2023**

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

**PEMBUATAN SARI BUAH CAMPURAN PARIJOTO "*Medinilla magnifica*"
DENGAN SARIBUAH MARKISA "*Passiflora ligularis*" SEBAGAI PERASA
ALAMI**

Disusun oleh :

NORBERTUS SOFRANMAN HALAWA
17/192777/THP

Telah dipertahankan dihadapan Dosen Pembimbing
pada tanggal 09 Maret 2023

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu
persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar
Sarjana Strata Satu (S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian
Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Yogyakarta, 09 Maret 2023

Disetujui Oleh,

Dosen Pembimbing

(Reza Widyasaputra.,S.TP.M.Si)

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian



(Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Partha, M.S)

Dosen Penguji

(Ir. Erista Adisetya., MM)

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia – Nya, sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi dngan judul “Pembuatan Sari Buah Campuran Parijotio (*Medinilla magnifica*) dengan sari buah Markisa (*Passiflora ligularis*) sebagai Perasa Alami”.

Dengan selesainya skripsi ini penyusun ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang turut membantu dalam penyusunan skripsi ini kepada :

1. Dr. Ir. Harsawardana, M. Eng. Selaku Rektor Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
2. Dr. Ida Bagus Banyuro Partha, MS. Selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian.
3. Ir. Sunardi M. Si. selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Instiper Yogyakarta.
4. Reza Widyasaputra,S.TP.,M.Si selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak membantu, membimbing dan mengarahkan penyusun dalam berbagai kegiatan akademik termasuk dalam penelitian dan menyelesaikan skripsi.
5. Ir. Erista Adisetya, MM selaku Dosen Penguji yang telah membimbing dan mengarahkan penyusun dalam menyelesaikan skripsi.
6. Orang tua tercinta yang tidak pernah berhenti mencurahkan kasih sayang, selalu memberikan doa, dukungan dan semangat kepada penyusun, sehingga penyusun mampu menyelesaikan pendidikan di Institut Pertanian STIPER Yogyakarta. Semoga Tuhan senantiasa melimpahkan rahmat dan berkat Nya
7. Seluruh dosen dan karyawan Fakultas Teknologi Pertanian yang telah membantu dalam administrasi dari awal penyusun berada di bangku perkuliahan.

8. Redha, Budi Napitupulu, dan teman teman yang turut membantu saya dalam penelitian ini, yang senantiasa menemani selama penelitian dan juga masa– masa di bangku kuliah.
9. Teman – teman Kelas STIPP A angkatan 2017 yang senantiasa selalu memberikan semangat dan pengingat dalam kebaikan.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penyusun mengharapkan sumbangsih dari pembaca berupa kritik dan saran yang membangun. Dan semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penyusun dan pembaca.

Yogyakarta,

Penyusun

DAFTAR ISI

Halaman Judul	
Halaman Pengesahan	ii
Daftar Isi.....	iii
Daftar Tabel.....	iv
Daftar Gambar	v
Daftar Lampiran	vi
I. Pendahuluan	
A. Latar belakang.....	1
B. Tujuan penelitian.....	3
II. Tinjauan Pustaka	
A. Sari Buah.....	4
B. Buah Parijoto.....	6
C. Buah Markisa	8
III. Metode Penelitian	
A. Alat, Bahan, Tempat dan Waktu Penelitian	
1. Bahan Penelitian	10
2. Alat Penelitian	10
3. Waktu dan Tempat Penelitian	10
B. Metode Penelitian.....	10
C. Prosedur Penelitian	
1. Pembuatan Sirup Parijoto	13
2. Pembuatan Sari Bahan Markisa.....	13
3. Pembuatan Pencampuran saribuah parijoto dan markisa.....	14
D. Diagram Alir Pembuatan	15
Daftar Pustaka	17
Lampiran	21

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Sirup SNI 3544 : 2013.....	4
Tabel 2. Komposisi kimia markisa	9

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Tanaman Parijoto.....	7
Gambar 2. Buah Markisa	9
Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan saribuah campuran parijoto dan markisa	18

DAFTAR LAMPIRAN

A. Penentuan Kadar Gula Total.....	24
B. Penentuan Kadar Total Asam	25
C. Penentuan Padatan Terlarut	26
D. Uji Antioksidan.....	27
E. Uji Warna	28
F. Uji Hedonik (Kesukaan).....	29

**PEMBUATAN SARI BUAH CAMPURAN PARIJOTO “*Medinilla magnifica*”
DENGAN SARI BUAH MARKISA “*Passiflora ligularis*” SEBAGAI PERASA
ALAMI**

INTISARI

Penelitian ini tentang pembuatan minuman sari buah parijoto (*Medinilla magnifica*) dan sari buah markisa (*Passiflora ligularis*) dengan penambahan gula sebagai perasa alami.

Rancangan percobaan yang digunakan yaitu rancangan blok lengkap 2 faktor yaitu faktor pertama yaitu Penambahan sirup sari buah parijoto dan sari buah markisa yaitu A1 2:1, A2 1:1, dan A3 1:2 dan faktor kedua yaitu penambahan konsentrasi gula yang berbeda yaitu B1 5%, B2 10%, dan B3 15%. Analisis yang dilakukan yaitu kadar antioksidan, total asam, total padatan terlarut, uji gula total, dan uji kesukaan organoleptic.

Pengaruh pencampuran sari buah parijoto dan sari buah markisa berpengaruh sangat nyata terhadap uji total asam, total padatan, gula total uji kesukaan aroma dan uji kesukaan rasa. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap uji aktivitas antioksidan dan uji kesukaan warna. Pengaruh penambahan konsentrasi gula berpengaruh sangat nyata terhadap uji total asam, total padatan, gula total, uji kesukaan aroma dan berpengaruh nyata terhadap uji kesukaan rasa. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap uji aktivitas antioksidan dan uji kesukaan warna.

Berdasarkan hasil analisa uji organoleptik maka perlakuan terbaik terdapat pada minuman sari buah campuran sari buah parijoto dan sari buah markisa dengan penambahan gula yaitu pada sampel A3B3 yaitu perbandingan sari buah parijoto dan sari buah markisa 1:2 dan penambahan konsentrasi gula 15%.

Kata kunci: minuman sari buah, parijoto, markisa, gula