

MINUMAN SARI BUAH MELON CHAMOE (*Cucumis melo* L.) YANG DIPERKAYA SARI BUAH LEMON UNTUK MENINGKATKAN CITA RASA DAN FUNGSIONALNYA

Mhd Arief Satria¹⁾, Maria Ulfah¹⁾, Erista Adi Setya^{1*)}

¹⁾Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Stiper, Jl. Nangka II, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta
Email Korespondensi : ¹⁾erista.adisetya@gmail.com

ABSTRAK

Sari buah melon memiliki rasa yang manis dan aroma wangi, namun kandungan asamnya rendah, sehingga kurang menyegarkan. Cita rasa menyegarkan dari sari buah melon dapat dihasilkan dengan menambahkan sari buah lemon. Selain menghasilkan cita rasa menyegarkan, sari buah lemon diharapkan akan menambah nilai fungsional dari sari buah melon yaitu meningkatkan kadar vitamin C dan aktivitas antioksidannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan sari buah melon dan air maupun jumlah penambahan sari buah lemon terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dari minuman fungsional yang dihasilkan. Selain itu juga bertujuan untuk memperoleh perbandingan sari buah melon dan air maupun jumlah penambahan sari buah lemon yang tepat, sehingga diperoleh minuman fungsional yang disukai. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan blok lengkap 2 faktor. Faktor pertama adalah perbandingan sari buah melon dengan air (A) terdiri dari 3 taraf yaitu : A1 (1:1), A2 (1:2), dan A3 (1:3). Faktor kedua adalah penambahan sari buah lemon (B) yang terdiri dari 3 taraf yaitu: B1 1% (b/v), B2 3% (b/v), dan B3 5% (b/v). Analisis terhadap minuman sari buah yang dihasilkan meliputi: kadar vitamin C, total asam, pH, aktivitas antioksidan, kadar total padatan terlarut dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan sari buah melon dengan air berpengaruh terhadap kadar vitamin C, total asam, pH, total padatan terlarut dan kesukaan rasa tetapi tidak berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan, kesukaan aroma dan kesukaan aroma. Jumlah penambahan sari buah lemon berpengaruh terhadap total asam, pH dan kesukaan rasa, tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar vitamin C, aktivitas antioksidan, total padatan terlarut, kesukaan aroma dan aroma. Minuman sari buah melon dengan penambahan sari lemon A1B1 (perbandingan melon dengan air sebesar 1:1 (b/v) dan penambahhan sari buah lemon sebesar 1% (b/v) merupakan minuman sari buah yang paling disukai.

Kata kunci : Minuman fungsional; buah melon; buah lemon

PENDAHULUAN

Minuman fungsional merupakan salah satu pangan fungsional. Minuman fungsional adalah makanan yang memiliki sifat fungsional, sehingga berperan dalam melindungi, mencegah penyakit dan meningkatkan kinerja fungsi tubuh. Pengolahan tanaman herbal menjadi minuman fungsional memerlukan pengetahuan kadar bahan aktif dan teknik formulasi. Minuman fungsional bisa sarat dengan fungsi tersier, termasuk probiotik, untuk meningkatkan penyerapan vitamin dan mineral tertentu, juga bisa meningkatkan daya tahan tubuh dan mengurangi risiko penyakit tertentu.

Sari buah merupakan salah satu minuman fungsional yang pada umumnya dibuat dengan cara menghancurkan daging buah dan kemudian ditekan (*pressing*) untuk memperoleh sarinya. Pengawet

biasanya ditambahkan untuk memperpanjang umur simpan jus buah, kemudian cairannya disaring, dibotolkan dan dipasteurisasi untuk memberi jus buah umur simpan yang lebih lama. Jus buah adalah jus buah yang diencerkan dengan air. Kandungan jus buah pada minuman minimal harus 35% atau tidak mengandung tambahan gula.

Minuman sari buah menurut SNI 01-3719-1995 adalah minuman ringan yang dibuat dari campuran sari buah dengan air minum dengan atau tanpa penambahan gula dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Sari buah adalah cairan yang diperoleh dari bagian buah yang dapat dimakan, dicuci, dihancurkan, dijemihkan (jika dibutuhkan), dengan atau tanpa pasteurisasi dan dikemas untuk dapat dikonsumsi langsung (Swastihayu *et al.*, 2013).

Buah melon memiliki rasa yang manis dengan kandungan air yang tinggi. Menurut Sabalius (2020), mengkonsumsi buah melon dapat membantu menurunkan tekanan darah tinggi, menjaga kesehatan mata, mencegah penyakit jantung, menjaga kesehatan pencernaan, menyehatkan tulang, mencegah penyakit kanker dan menurunkan berat badan. Menurut Kusumawati (2008), sari buah melon (*Cucumis melo* L.) Memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan melon segar karena proses perasannya melalui proses pasteurisasi dan sterilisasi serta disimpan dalam wadah steril untuk menghindari kerusakan mikroba, tidak membunuh mikroba, tetapi dapat membunuh mikroba patogen pada makanan. Pasteurisasi buah melon segar jus biasanya dilakukan pada suhu 80°C selama 20 menit. Dengan tingkat keasaman melon yang rendah, rasa jus yang dihasilkan kurang menyegarkan karena kandungan asam sitrat buah dapat menimbulkan sensasi menyegarkan. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, maka dalam pembuatan sari buah melon perlu ditambahkan sari buah yang mengandung asam sitrat tinggi, diantaranya adalah sari buah lemon.

Jeruk lemon (*Citrus limon* L.) merupakan salah satu hasil kebun yang dapat dimanfaatkan sebagai sari buah. Jus lemon memiliki rasa asam, namun karena aromanya yang harum dan aromanya yang khas, banyak jus lemon yang dikemas dalam kemasan lemon curd atau diminum sebagai jus buah segar. Lemon mengandung sekitar 5,98% asam sitrat (Nagy dan Shaw, 1990). Menurut Swastihayu *et al.* (2013), jus lemon dapat membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh, mencegah flu, menurunkan kadar kolesterol dan trigliserida, sedangkan Sun *et al.* (2002), lemon kaya akan fenol, sehingga memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi dan dapat mencegah pertumbuhan sel kanker.

Pembuatan minuman sari buah melon dengan penambahan sari buah lemon, diharapkan diperoleh minuman fungsional yang disukai dan bermanfaat bagi kesehatan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Institut Pertanian Stiper Yogyakarta dengan waktu penelitian selama 2 bulan (01 Agustus – 01 Oktober 2021). Bahan utama penelitian ini adalah buah melon, lemon, air dan gula pasir. Bahan yang digunakan untuk analisis meliputi DPPH, iodine, buffer pH 4 dan pH 7, aquades, indikator amilum, indikator fenolftalein, dan etanol. Alat yang dibutuhkan pada pembuatan sari buah melon dengan penambahan sari buah lemon adalah timbangan, saringan, pisau, telan, wajan, blender, botol 250 mL, gelas *beaker*, pH meter, spektrofotometer, tabung reaksi, labu ukur, erlenmeyer dan spatula.

Rancangan percobaan yang dilakukan adalah rancangan blok lengkap 2 faktor. Faktor 1 adalah perbandingan sari buah melon dengan air (A) terdiri dari 3 taraf yaitu: (1:1), (1:2), dan (1:3). Faktor 2 adalah penambahan sari buah lemon (B) yang terdiri dari 3 taraf yaitu: 1% (b/v), 3% (b/v), dan 5% (b/v).

Prosedur penelitian ini terdiri dari beberapa tahapan, yaitu tahapan persiapan dan tahapan pembuatan sari buah melon *chamoe* (*Cucumis melo* L.) dengan penambahan sari buah lemon serta analisis vitamin C, total asam, aktivitas antioksidan, pH, total padatan terlarut dan organoleptik. Tahap persiapan yaitu menyiapkan semua alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan sari buah melon dengan penambahan sari buah lemon. Buah-buahan dipilih sesuai dengan tingkat kematangannya. Buah yang busuk, terlalu matang atau tidak biasa dipisahkan sehingga tidak mempengaruhi kualitas produk akhir. Buah yang telah disortasi kemudian dicuci dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran dari permukaan buah. Bagian buah yang tidak bisa dimakan dibuang.

Selama fase pematangan, buah dipotong kecil-kecil dengan pisau stainless steel. Kemudian potongan buah tersebut dihaluskan, pemusnahan dapat dilakukan dengan cara digerus atau alat penghancur (mixer) lainnya. Buah hancur yang telah ditambahkan air dengan perbandingan 1:1, 1:2 dan 1:3. Buah yang sudah dihaluskan kemudian disaring dengan kain saring. Filter (filtrat) dibiarkan selama 1 jam untuk mengendapkan padatan yang masih ada di dalam filtrat. Kemudian kami hanya mengambil bagian yang jelas. Bergantung pada kemanisan buah yang digunakan dan kemanisan minuman jus buah yang diinginkan, lemon kemudian ditambahkan ke jus buah yang dihasilkan hingga 1% atau lebih per liter. Jus buah kemudian direbus pada suhu 80 oC selama 15-20 menit. Tuang jus buah panas ke dalam toples kaca. Selanjutnya, minuman sari buah melon yang dihasilkan dilakukan analisis kimia, fisik dan uji organoleptik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Minuman sari buah melon *chamoe* (*Cucumis melo* L.) dengan penambahan sari buah lemon dilakukan analisis kimia dan fisik yang meliputi vitamin C, total asam, aktivitas antioksidan, pH, total padatan terlarut dan organoleptik.

Vitamin C

Menurut Winarno (2002) Vitamin C adalah vitamin yang paling mudah rusak. Tidak hanya sangat larut dalam air, tetapi juga sangat teroksidasi oleh panas, cahaya, alkali, enzim dan zat pengoksidasi lainnya.

Buah melon juga merupakan buah yang sangat segar mengingat kandungan air yang cukup tinggi kurang lebih 90%. Buah melon mengandung banyak vitamin, seperti vitamin A, vitamin B, dan vitamin C dan di dalam melon juga terdapat kandungan protein, kalsium, dan fosfor (Siswanto, 2010).

Tabel 2. Hasil jarak berganda Duncan kadar Vitamin C minuman sari buah melon chamoe (*Cucumis melo* L) dengan penambahan buah lemon

Konsentrasi Sari Buah Lemon (%)	Variasi Perbandingan Buah Melon dengan Air			Rerata
	A1 (1:2)	A2 (1:3)	A3 (1:4)	
B1	3,2446±0,13731 ^d	3,2049±0,18664 ^d	3,0320±0,06149 ^c	3,1605±0,1285 ^d
B2	3,2484±0,00718 ^d	3,2493±0,00780 ^d	2,6791±0,05839 ^a	3,0589±0,0245 ^c
B3	3,2931±0,05434 ^e	2,7247±0,24989 ^a	3,0761±0,25125 ^c	3,0313±0,1852 ^c
Rerata	3,26204±0,06627 ^d	3,05961±0,14811 ^c	2,92908±0,12371 ^c	

Pada faktor B yaitu perlakuan yaitu penambahan konsentrasi lemon yang berbeda tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar vitamin C. Semakin banyak penambahan konsentrasi sari buah lemon maka kadar vitamin C akan meningkat. Buah lemon memiliki kandungan vitamin C yang cukup tinggi. Menurut U.S Department of Agriculture (2018). per 100gr buah lemon memiliki 53mg. Pada penelitian ini kadar vitamin C cenderung rendah meskipun kadar vitamin C pada buah lemon cukup tinggi. Hal ini disebabkan karena adanya proses pasteurisasi dan penambahan sari buah lemon yang sedikit. Vitamin C merupakan senyawa yang sangat rentan terhadap panas.

Pada faktor AxB memberikan pengaruh nyata terhadap kadar vitamin C. Hasil tertinggi didapatkan pada sampel A1B3 sebesar 3,29% yaitu variasi perbandingan sari buah melon dengan air secara berurut 200gr:200ml dengan penambahan sari buah lemon sebanyak 3% (b/v) dan terendah pada sampel A3B2 yaitu sebesar 2,68% yaitu variasi perbandingan sari buah melon dengan air secara berurut 200gr:400 ml dengan penambahan sari buah lemon sebanyak 2% (b/v).

Total Asam

Menurut Suter (1990), terdapat sekitar 5-10 jenis asam organik pada buah melon, namun hanya empat jenis asam organik yang dapat diidentifikasi yaitu asam suksinat, asam malat, asam adipat dan asam sitrat. Dengan perlakuan faktor A yaitu dengan memvariasikan perbandingan jus melon dengan air memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap total keasaman. Itu karena melon mengandung asam organik..

Tabel 3. Hasil jarak berganda Duncan Total Asam minuman sari buah melon chamoe (*Cucumis melo* L) dengan penambahan buah lemon

Sari Buah Lemon (%)	Perbandingan Buah Melon dengan Air			Rerata
	A1 (1:1)	A2 (1:2)	A3 (1:3)	
B1	0,1107±0,0034 ^a	0,0829±0,0037 ^a	0,1108±0,0021 ^a	0,1015±0,0031 ^a
B2	0,2529±0,0105 ^c	0,2765±0,0030 ^c	0,3724±0,0029 ^d	0,3006±0,0054 ^c
B3	0,3492±0,0131 ^d	0,3325±0,0089 ^d	0,3880±0,0021 ^e	0,3566±0,0080 ^d
Rerata	0,2376±0,0090 ^c	0,2307±0,0052 ^c	0,2904±0,0023 ^c	

Pada faktor B yaitu penambahan konsentrasi sari buah lemon memberikan pengaruh sangat nyata terhadap total asam. Adanya kenaikan pada uji total asam dikarenakan adanya penambahan sari buah lemon yang berbeda.

Menurut Stanway (2011), jeruk lemon memiliki kandungan asam sitrat sebesar 3,7%. Semakin tinggi penambahan asam sitrat maka semakin tinggi pula total titrasi keasaman pada produk jus melon yang dihasilkan. Penambahan asam sitrat juga meningkatkan keasaman total yang dititrasi. Hal ini karena asam sitrat merupakan sumber asam, sehingga perbedaan jumlah asam yang ditambahkan menyebabkan perbedaan total titrasi keasaman jus melon.

Pada faktor AxB memberikan pengaruh sangat nyata terhadap total asam. Hasil tertinggi pada kandungan total asam tertitrasi ada pada sampel A3B3 yaitu sebesar 0,39% yaitu perbandingan sari buah melon dengan air secara berurut 200gr:400ml dan penambahan sari buah lemon sebanyak 3% (b/v) dan terendah pada sampel A2B1 yaitu sebesar 0,08% yaitu perbandingan sari buah melon dengan air secara berurut 200gr:300ml dengan penambahan sari buah lemon sebanyak 1% (b/v). perlakuan pada faktor perlakuan B1 tidak sesuai SNI karena menurut data SNI 3719:2011 minuman sari buah melon %keasaman min 0,15%.

pH

Tabel 4. Hasil jarak berganda Duncan pH minuman sari buah melon chamoe (*Cucumis melo* L) dengan penambahan buah lemon

Konsentrasi Sari Buah Lemon (%)	Variasi Perbandingan Buah Melon dengan Air			Rerata
	A1 (1:1)	A2 (1:2)	A3 (1:3)	
B1	4,1025±0,0813 ^d	4,4825±0,0813 ^e	3,9275±0,0318 ^c	4,1708±0,0648 ^d
B2	3,6250±0,1485 ^b	3,3200±0,1202 ^a	3,3000±0,0212 ^a	3,4150±0,0966 ^b
B3	3,1650±0,0919 ^a	3,1850±0,0990 ^a	3,0575±0,0177 ^a	3,1358±0,0695 ^a
Rerata	3,6308±0,1072 ^b	3,6625±0,1002 ^b	3,4283±0,0236 ^b	

Pada faktor A yaitu perbandingan sari buah melon dengan air memberikan pengaruh sangat nyata terhadap uji pH. Pada variasi perbandingan sari buah melon dengan air tingkat keasaman (pH) cenderung menurun.

Pada faktor B yaitu penambahan konsentrasi sari buah lemon memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap pH. Adanya penurunan nilai pH disebabkan karena adanya penambahan sari buah lemon yang berbeda. Hal ini disebabkan Jus lemon mengandung sekitar 5% asam sitrat yang memberi rasa asam lemon dan pH 2 sampai 3 (Dev,2016).

Menurut Nagy dan Shaw (1990), penurunan pH dipengaruhi oleh kandungan asam organik dalam lemon berupa asam sitrat. Asam organik terlarut melepaskan proton (H+) yang menurunkan pH. PH makanan dan minuman dipengaruhi oleh adanya asam alami dalam bahan makanan.

Faktor AxB memberikan pengaruh nyata terhadap pH. Hasil tertinggi didapatkan pada sampel A2B1 yaitu 4,48 yaitu variasi perbandingan sari buah melon dengan air secara berurut 200gr:300ml dengan penambahan sari buah lemon sebesar 1%(b/v) dan terendah pada sampel A3B3 sebesar 3,06 yaitu variasi penambahan sari buah melon dengan air secara berurut yaitu 200gr:400ml dengan penambahan sari buah lemon sebanyak 3% (b/v).

Aktivitas Antioksidan

Perbandingan buah Melon dengan air dan penambahan sari buah lemon tidak memberikan pengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan. Tetapi interaksi keduanya memberikan pengaruh nyata terhadap aktifitas antioksidan. Hasil tertinggi didapatkan pada sampel A2B3 yaitu sebesar 16,82% dan terendah pada sampel A3B2 yaitu sebesar 11,72%.

Tabel 5. Hasil jarak berganda Duncan Aktivitas Antioksidan minuman sari buah melon chamoe (*Cucumis melo L*) dengan penambahan buah lemon

Konsentrasi Sari Buah Lemon (%)	Variasi Perbandingan Buah Melon dengan Air			Rerata
	A1 (1:1)	A2 (1:2)	A3 (1:3)	
B1	14,7723±3,9926 ^c	13,4433±2,8321 ^b	16,7523±0,1586 ^e	14,9893±2,3278 ^c
B2	14,1829±2,7995 ^c	16,5484±7,2234 ^d	11,7238±0,7599 ^a	14,1517±3,5942 ^c
B3	16,0654±3,0647 ^d	16,8218±4,1344 ^e	14,4037±0,2353 ^c	15,7636±2,4781 ^d
Rerata	15,0069±3,2856 ^c	15,6045±4,7299 ^d	14,2932±0,3846 ^c	

Pada faktor A yaitu variasi perbandingan saribuah melon dengan air tidak berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan. Hal ini dikarenakan penambahan air yang terlalu banyak sehingga sari buah melon menjadi sangat encer. Pendapat Winarno (2002) Vitamin C adalah vitamin yang paling mudah rusak, dan selain kelarutannya yang tinggi dalam air, vitamin C sangat teroksidasi oleh panas, cahaya, basa, enzim, dan zat pengoksidasi lainnya.

Pada Faktor B yaitu penambahan sari buah lemon tidak berpengaruh nyata terhadap aktifitas antioksidan. Hal ini disebabkan karena adanya penambahan gula (Widowati, 2013). Menurut U.S Department of Agriculture (2019) per 100gr buah lemon memiliki 2,5 gula jenis sitrun.

Pada faktor AxB memberikan pengaruh yang nyata terhadap aktivitas antioksidan. Hasil tertinggi didapatkan pada sampel A2B3 sebesar 16,82% yaitu variasi penambahan sari buah melon dengan air secara berurut 200gr:300ml dengan penambahan sari buah lemon sebesar (3%) dan terendah pada sampel A3B2 yaitu 11,72% yaitu variasi penambahan sari buah melon dengan air secara berurut 200gr:400ml dengan penambahan sari buah lemon sebesar 3% (b/v).

Total Padatan Terlarut

Membandingkan jus melon dengan air memiliki pengaruh yang signifikan terhadap total padatan terlarut. Karena lebih sedikit air yang ditambahkan untuk memvariasikan rasio jus melon dengan lemon, total padatan meningkat. Sedikit tambahan air membuat jus melon lebih kental. Karena minuman buah cenderung mengalami pemisahan air dan padatan jika dibiarkan selama penyimpanan. (Suhardi dan Puji Mulyani, 2008).

Pada faktor B yaitu penambahan konsentrasi sari buah lemon tidak berpengaruh nyata terhadap total padatan. Hal ini disebabkan karena asam mampu mereduksi total padatan terlarut. Menurut Winarno (2008), penguraian sukrosa menjadi glukosa dan fruktosa terjadi di bawah pengaruh asam, sehingga semakin rendah sukrosa, semakin rendah jumlah total padatan terlarut yang dihitung.

Pada faktor AxB tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap total padatan terlarut. Menurut data SNI 3719:2014 penelitian ini tidak sesuai dengan SNI karena total padatan pada buah melon minimal 12,0 (°Brix). Hasil tertinggi terdapat pada sampel A3B2 sebesar 6,15°Brix yaitu variasi penambahan sari buah melon dengan air secara berurut 200gr: 400ml dengan penambahan sari buah lemon sebesar 2% dan terendah pada sampel A1B1 sebesar 5,30 °Brix.yaitu variasi penambahan sari buah melon dengan air secara berurut 200gr/200ml dengan penambahan sari buah lemon yaitu 1%(b/v).

Hasil Organoleptik Minuman sari buah melon dengan penambahan sari buah lemon

Minuman sari buah melon dengan penambahan sari buah lemon dilakukan analisis uji Organoleptik yang meliputi Aroma, Warna dan Rasa.

Tabel 6. Rerata analisis organoleptic yang meliputi aroma, warna dan rasa

Perlakuan	Aroma	Warna	Rasa	Rata-rata kesukaan
A1B1	6.00	5.85	6.15	6.00
A1B2	5.55	5.40	5.70	5.55
A1B3	5.50	5.40	5.55	5.48
A2B1	5.65	5.40	5.85	5.63
A2B2	5.35	5.40	5.60	5.45
A2B3	5.30	5.45	5.45	5.40

A3B1	5.50	5.50	5.75	5.58
A3B2	5.55	5.65	5.20	5.47
A3B3	5.45	5.50	5.25	5.40

Aroma

Perbandingan sari buah melon dengan air dan penambahan sari buah lemon. maupun interaksi keduanya tidak memiliki perbedaan yang nyata. Hasil tertinggi terdapat pada sampel A1B1 dengan nilai 5.73 dan terendah A2B3 dengan nilai 5.10 dengan skala kesukaan sangat suka s/d tidak suka dengan nilai 1-7. Aroma minuman ini dipengaruhi oleh bahan yang digunakan yaitu sari buah melon dan sari buah lemon.

Warna

Perbandingan sari buah melon dengan air dan penambahan sari buah lemon. maupun interaksi keduanya tidak memiliki perbedaan yang nyata. Hasil tertinggi terdapat pada sampel A1B1 dengan nilai 5.78 dan terendah A1B3 dengan nilai 5.33 dengan skala kesukaan sangat suka s/d tidak suka dengan nilai 1-7.

Minuman sari buah melon dengan penambahan sari buah lemon memiliki warna hijau kekuningan. Warna kuning yang lebih dominan pada minuman ini disebabkan karena adanya zat warna karotenoid pada sari buah lemon.

Rasa

Perbandingan sari buah melon dengan air tidak memiliki perbedaan yang nyata sementara penambahan sari buah lemon memberikan pengaruh nyata dan interaksi keduanya terhadap uji kesukaan rasa tidak memiliki perbedaan nyata.

Hasil tertinggi terdapat pada sampel A1B1 yaitu sebesar 5.98 dan terendah A3B3 yaitu sebesar 5.18 dengan skala kesukaan sangat suka s/d tidak suka dengan nilai 1-7. Rasa minuman sari buah melon dengan penambahan sari buah lemon memiliki rasa yang cenderung manis dan sedikit asam hal ini kandungan asam sitrat pada buah lemon rasa manis yang disebabkan oleh penambahan gula.

KESIMPULAN

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbandingan sari buah melon dengan air terhadap minuman sari buah melon dengan penambahan sari buah lemon memberikan pengaruh nyata terhadap uji pH. total asam dan total padatan terlarut. Dengan nilai tertinggi secara berturut 4.48. 0.39%. dan

6.15°Brix. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap uji aktifitas antioksidan dan kadar vitamin C. dengan hasil tertinggi yang didapatkan yaitu 16.82% dan 3.29%.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa minuman sari buah melon chamoe (*Cucumis Melo L*) dengan penambahan buah lemon yang paling disukai panelis pada uji aroma. warna. dan diperoleh pada sampel A1B1 yaitu perbandingan melon dengan air sebesar 1:1 (b/v) dan penambahhan sari buah lemon sebesar 1% (b/v).

DAFTAR PUSTAKA

- Chao. S.. Young. G.. Oberg. C. & Nakaoka. K.. 2008. Inhibition of MethicillinResistant Staphylococcus aureus (MRSA) by Essential Oils. Flavour and Fragrance Journal. 23(10). 444-449.
- Nagy. S. dan P.E. Shaw. 1990. Factors Affecting The Flavour of Citrus Fruit. Elsevier. New York.
- Sari. D.P.. Ginting. Y.C. and Pangaribuan. D. 2020. Pengaruh konsentrasi kalsium terhadap pertumbuhan dan produksi dua varietas tanaman melon (*Cucumis melo L.*) pada sistem hidroponik media padat. *Jurnal Agrotropika*. 18(1).
- Siswanto. 2010. Monograf Meningkatkan Kadar Gula Buah Melon. UPN. Surabaya.
- Suhardi. dan Puji Mulyani D.. 2008. Studi Kombinasi CMC dan Karagenan Sebagai Bahan Hidrokoloid terhadap Kualitas Instan Sari Buah Mangga. Dalam PAPTI. Jogyakarta.
- Swastihayu. D. P.. Purwijantiningsih. E.. & Pranata. S. (2013). Kualitas Permen Keras Dengan Kombinasi Ekstrak Serai Wangi (*Cymbopogon Nardus (L.) Rendle*) Dan Sari Buah Lemon (*Citrus Limon (L.) Burm.F.*). *Jurnal Univeristas Atma Jaya*. 75. 1–15.