

**PENGARUH BLANCHING DAN KONSENTRASI GUM ARAB TERHADAP
STABILITAS SUSPENSI DAN TINGKAT KESUKAAN NEKTAR BUAH
STROBERI
(*Fragaria ananassa*)***

Oleh

FERRY SAPUTRO
02210034**

INTISARI

Stroberi merupakan komoditi yang mudah rusak (*perishable*) untuk mempertahankan kualitas, daya simpan dan daya gunanya maka dibuat produk nektar. Permasalahan dalam pengolahan nektar adalah pengendapan suspensi dari buah.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan pengaruh perlakuan blanching dan konsentrasi gum arab terhadap stabilitas suspensi dan tingkat kesukaan nektar buah stroberi.

Pada penelitian ini dilakukan perlakuan blanching dan non blanching sedangkan penambahan gum arab yang ditambahkan yaitu 0,3%;0,6%;0,9%. Analisa yang dilakukan meliputi analisa uji tingkat kesukaan meliputi warna, rasa, kekeruhan, aroma, dan kesukaan keseluruhan. Sedangkan untuk produk nektar terpilih meliputi analisa kadar air, pektin, stabilitas suspensi, viskositas, dan zat padat terlarut

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan perlakuan blanching dan semakin tinggi penambahan gum arab maka dapat menghasilkan nektar stroberi yang memiliki stabilitas suspensi yang stabil. Hasil uji kesukaan yang meliputi warna, rasa, kekeruhan, aroma, dan kesukaan keseluruhan menunjukkan bahwa nektar buah stroberi yang paling disukai adalah nektar buah stroberi dengan perlakuan blanching dan penambahan gum arab 0,9%. dengan nilai kadar air 65,28% wb; kadar pektin 0,52%db, stabilitas suspensi (% pengendapan) 0%, viskositas 0,47 poise dan ZPT 18,89% db.

Kata kunci : blanching, gum arab, nektar stroberi, stabilitas suspensi

* Disampaikan dalam seminar hasil peneltian di Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Wangsa Manggala Yokyakarta pada 5 Januari 2008.

** Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Wangsa Manggala Yokyakarta