

PENGARUH KONSENTRASI NATRIUM BISULFIT TERHADAP KADAR VITAMIN C, RESIDU SULFIT TOTAL DAN TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PADA SIRUP RAMBUTAN

Oleh:

Nani Ratnaningsih dan Yuriani

Staf pengajar FT UNY

Karmiyati

Alumni Jurusan PTBB, FT UNY

Abstract

Effect of concentration of sodium bisulfite to vitamin C content, total sulfite residue and consumer hedonic level of rambutan syrup has been studied. Research method was experiment by complete random design. Vitamin C content was analyzed by the iodium titration, the total sulfite residue by hedonic scale test with 80 untrained panelists. Analysis data was done by analysis variance at 5% level of significance and continued with the Tukey test. Based on research result showed that concentration of sodium bisulfite have a significant effect to vitamin C content and total sulfite residue of rambutan syrup. Vitamin C content and total sulfite residue increased with the increasing concentration of sodium bisulfite. Concentration of sodium bisulfite has a significant effect to aroma of rambutan syrup, otherwise no influence at color and flavor.

Keywords: rambutan syrup, sodium bisulfite, vitamin C, total sulfite residue, consumer hedonic level.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara tropis yang menghasilkan berbagai macam buah-buahan dengan variasi rasa, bau, warna dan bentuk yang khas. Berbagai variasi buah tersedia hampir sepanjang

175

tahun karena musim buah yang satu diikuti musim buah yang lainnya. Salah satu jenis buah-buahan adalah rambutan (*Nephelium lappaceum L.*) yang merupakan buah tropis yang berasal dari Indonesia dan Malaysia, tetapi sekarang telah tersebar ke seluruh daerah tropis lainnya (Kalie, 1994)

Rambutan termasuk buah musiman yang sangat melimpah saat musimnya dan tidak dapat dijumpai bila bukan musimnya. Sedangkan ketika panen raya sering terjadi pembuangan buah rambutan karena daya tahan simpan setelah dipetik hanya 4 – 6 hari (Mahisworo dkk., 1994). Konsumsi buah rambutan masih terbatas dalam bentuk segar atau buah kaleng. Sirup rambutan merupakan salah satu cara pemanfaatan buah rambutan yang telah masak sebagai bahan minuman. Dengan pembuatan sirup rambutan dapat diperoleh minuman segar dengan aroma khas buah rambutan asli setiap waktu tanpa harus menunggu musim buah. Selain itu juga sirup rambutan dapat digunakan sebagai minuman sumber vitamin C.

Vitamin C pada buah rambutan akan mengalami kerusakan selama pengolahan sirup rambutan, terutama karena proses oksidasi. Kerusakan vitamin C akan berlangsung terus sepanjang proses pengolahan, yaitu dari pengambilan daging buah, pemotongan daging buah, penghancuran, dan perbusan sirup rambutan. Selama proses pengolahan tersebut daging buah

176

