

# **PENGEMBANGAN MINUMAN SARI BUAH SALAK DENGAN MADU KELENGKENG SEBAGAI *ENERGY DRINK* DAN *SPORT DRINK* ALAMI**

**ICHDA CHAYATI dan ISNATIN MILADIYAH**

## **RINGKASAN**

Penelitian tahun pertama ini bertujuan untuk : 1) mengembangkan formula minuman sari buah salak dengan madu kelengkeng (MSM) menjadi minuman energi dan minuman olah raga; 2) metode pembuatan MSM yang terbaik; 3) kesukaan konsumen terhadap MSM.

Penelitian tahun pertama ini dilakukan dengan pembuatan MSM dengan formula dan metode terbaik sehingga diperoleh MSM yang sesuai standar SNI untuk minuman energi (keadaan fisik, pH, total energi, total gula, gula pereduksi, taurine, kafein, BTM, cemaran logam, cemaran mikrobial) dengan prosedur sesuai SNI No 01-6684-2002. Formula MSM dilakukan dengan beberapa tahap percobaan mulai dari pemilihan bahan utama terbaik (buah salak dan madu), bahan tambahan, dan prosedur terbaik, berdasarkan uji sensoris yaitu uji deskriptif menggunakan 8 panelis terlatih dan uji kesukaan menggunakan metode *Hedonic Scale Test* dengan 30 orang panelis agak terlatih. Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis anava, dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan LSD. Korelasi antar perlakuan diuji dengan korelasi Pearson Bivariate dengan menggunakan program komputer SPSS 12.0 for Windows.

Hasil yang didapat menunjukkan bahwa: 1) formula MSM untuk minuman energi dan minuman olah raga adalah 75g buah salak, 500 ml larutan asam sitrat 0,1%, 1000ml air, 75g madu kelengkeng, 0,8g Na-benzoat, 2) pembuatan MSM melalui tahapan pengambilan daging buah salak, perendaman dalam larutan asam sitrat, penghancuran dengan blender, penyaringan, perebusan, penambahan bahan lain, pengemasan, dan sterilisasi, 3) tingkat kesukaan konsumen terhadap MSM (4,08) di bawah kesukaan terhadap sari buah salak (5,38) dan sari buah markisa 100% komersial (5,84), dengan skala penilaian antara 1-7 (sangat tidak suka sekali – sangat suka sekali).

**DEVELOPMENT OF SALAK FRUIT JUICE WITH LONGAN HONEY  
AS A NATURAL ENERGY DRINK AND SPORT DRINK**

**ICHDA CHAYATI AND ISNATIN MILADIYAH**

**SUMMARY**

The first year of this study aims to : 1) develop a formula juice with honey longan fruits (MSM) into energy drinks and sports drinks ; 2) develop a method of making the best MSM ; 3) consumer preferences towards MSM.

The first year of this research is done by making the formulas MSM and MSM of the best methods to obtain the corresponding ISO standard for energy drinks (physical state, pH, total energy, total sugar, reducing sugar, taurine, caffeine, BTM, metal contamination, microbial contamination) accordance with the procedures SNI No. 01-6684-2002. MSM formula experiments performed with several stages starting from the selection of the best main ingredients (fruits and honey), additional material, and the best procedure, based on a test that is descriptive sensory test using 8 trained panelists and test method A Hedonic Scale Test with 30 panelists rather trained. The data were then analyzed ANOVA, and significantly different if followed by LSD. Correlation between treatments were tested with Pearson bivariate correlation using the computer program SPSS 12.0 for Windows.

The results showed that : 1) MSM formula for energy drinks and sports drinks are 75g fruits, 500 ml of 0.1 % citric acid solution, water 1000ml, longan honey 75g, 0.8 g of Na-benzoate, 2) the manufacture of MSM through the stages of making flesh fruits, soaking in a solution of citric acid, the destruction of the blender, filtering, boiling, addition of other ingredients, packaging, and sterilization, 3) the level of consumer preference towards MSM (4.08) under a liking for fruits juice (5.38) and passion fruit juice 100 % commercial (5.84), with the 1-7 rating scale (not like at all - very fond of).