



UNES JOURNAL MAHASISWA PERTANIAN

Volume 1, Issue 1, Oktober 2017

P-ISSN: 2598-3121

E-ISSN: 2598-277X

Open Access at: <http://journal.univ-ekasakti-pdg.ac.id>

KAJIAN MUTU MINUMAN SEGAR CORENS DENGAN PENGGUNAAN BERBAGAI JENIS JERUK

CORENS FRESH QUALITY STUDY QUESTIONS WITH THE USE OF VARIOUS TYPES OF ORANGE

Yosi Oktavia¹, I Ketut Budaraga², Leffy Hermalena³

¹Fakultas Pertanian, Universitas Ekasakti. E-mail: yosioktavia376@gmail.com

²Fakultas Pertanian, Universitas Ekasakti. E-mail: ketut_budaraga@yahoo.com

³Fakultas Pertanian, Universitas Ekasakti. E-mail: vioremapii@gmail.com

INFO ARTIKEL

Koresponden

Yosi Oktavia

yosioktavia376@gmail.com

Kata kunci:

jenis jeruk, air kelapa
muda, mutu,
corens

hal: 9- 20

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul Kajian Mutu Minuman Segar Corens Dengan Penggunaan berbagai Jenis Jeruk. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap Faktorial yaitu dengan 2 faktor, faktor A (jenis jeruk) dengan 3 taraf dan faktor B (konsentrasi air kelapa) dengan 3 taraf dan 3 ulangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik minuman segar corens. Hasil penelitian yaitu; Kadar gula tertinggi diperoleh pada perlakuan jeruk manis dengan konsentrasi air kelapa 100% sebesar 3,89%. Vitamin C tertinggi diperoleh pada perlakuan jeruk manis dengan konsentrasi air kelapa 100% sebesar 24,05%, pH tertinggi diperoleh pada perlakuan jeruk manis dengan konsentrasi air kelapa 100% sebesar 4,84. Mikroba terendah diperoleh pada perlakuan jeruk kasturi sebesar 3,1 x 10². Cemarkan mikroba minuman corens sesuai dengan peraturan BPOM RI Nomor HK 00.06.1.52.401 batas maksimum cemarkan mikroba dan kimia pada minuman (sirup) yaitu 5 x 10² koloni/ml. Uji organoleptik minuman corens dengan persentase tertinggi oleh panelis meliputi; rasa, aroma, dan warna. Nilai rasa tertinggi diperoleh pada perlakuan jeruk manis dengan persentase 63,33%. Nilai aroma tertinggi diperoleh pada perlakuan jeruk nipis dengan persentase 23,33%. Nilai warna tertinggi minuman corens diperoleh pada perlakuan jeruk manis dengan persentase 23,33%. Mutu terbaik minuman corens diperoleh pada perlakuan jeruk manis dengan konsentrasi air kelapa 100%.

Copyright © 2017 JMP. All rights reserved.

ARTICLE INFO	ABSTRACT
Correspondent: Yosi Oktavia yosioktavia376@gmail.com Keywords: <i>type of orange, young coconut water, quality, corens</i> page: 9-20	<i>This research entitled Review of Quality of Fresh Corens Drinks With the Use of Various Types of Oranges. The design used was Factorial Completely Randomized Design with 2 factors, Factor A (orange type) with 3 levels and B factor (coconut water concentration) with 3 levels and 3 replications. Aims to determine the chemical, microbiological, and organoleptic properties of fresh drinks corens. The results of research are; The highest sugar content was obtained in sweet orange treatment with 100% coconut water concentration of 3.89%. The highest vitamin C was obtained in sweet orange treatment with 100% coconut water concentration of 24.05%, the highest pH was obtained in sweet orange treatment with 100% coconut water concentration of 4.84. The lowest microbe obtained in the treatment of orange kasturi amounted to 3.1×10^2. Contaminant microbial beverage in accordance with the regulation BPOM RI Number HK 00.06.1.52.401 maximum limit of microbial and chemical contamination on beverages (syrup) that is 5×10^2 colonies/ml. The highest concentration of organoleptic drinks corens by panelists includes; Taste, aroma, and color. The highest taste value obtained in sweet orange treatment with 63.33% percentage. The highest aroma value was obtained at the lime treatment with the percentage of 23.33%. The highest color values of corensated beverages were obtained in sweet orange treatment with 23.33% percentage. The best quality of corens beverage is obtained in sweet orange treatment with 100% coconut water concentration.</i>

Copyright © 2017 JMP. All rights reserved.

PENDAHULUAN

Corens merupakan produk minuman yang terbuat dari air kelapa muda yang ditambahkan dengan perasan jeruk, kemudian ditambahkan es ke dalam minuman tersebut untuk kesegarannya. Kualitas minuman *corens* sangat ditentukan oleh kualitas bahannya, terutama jenis dan mutu kelapa, kualitas jeruk, sangat mempengaruhi mutu minuman *corens* yang akan dihasilkan.

Sumatera Barat merupakan daerah penghasil kelapa terbesar di Indonesia dengan luas areal tanaman kelapa $\pm 88,825$ Ha, memproduksi sebanyak 355,3 juta ton buah kelapa, menghasilkan ampas kelapa 66.362,63 ton pertahun (Dinas Perindustrian dan Perdagangan Sumatera Barat, 2008).

Produk minuman es kelapa 'mudo madu' sangat banyak dikunjungi oleh masyarakat baik dari Kota Padang maupun luar Kota Padang. Selain rasa yang enak di tempat ini juga tersedia bermacam-macam menu di antaranya; kelapa muda jeruk nipis, kelapa muda jeruk kasturi, kelapa muda jeruk manis, kelapa muda madu susu, dan lain-lain. Kelapa muda dan perasan air jeruk merupakan minuman segar yang dapat menggantikan cairan serta ion-ion tubuh yang hilang sehingga tubuh akan kembali segar. Kandungan elektrolit dalam air kelapa hampir sama dengan yang ada dalam cairan tubuh. Sedangkan fungsi air jeruk adalah sebagai suplai vitamin C, nutrisi yang sangat dibutuhkan tubuh yang terserang virus, karena fungsinya sebagai

antioksidan akan sangat efektif dalam membunuh ataupun menekan pergerakan dan pertumbuhan virus di dalam tubuh manusia (Putriastuti dan Ratrika, 2007).

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di Kopertis Wilayah X Jalan Khatib Sulaiman, Padang dan Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas Padang, pada Bulan Februari sampai Maret 2017.

Bahan dan Alat

Bahan baku utama yaitu air kelapa muda, jeruk nipis, kasturi, dan jeruk manis yang diperoleh dari pedagang minuman kelapa muda 'mudo madu' Jalan Bandar Purus no. 67 Padang. Bahan kimia yang digunakan dalam analisis ini adalah Aquadest, asam sulfat pekat (H_2SO_4) 25%, Larutan Asam Klorida (HCl) Indikator amilum 1%, Larutan KI 30%, Larutan luff school, Natrium thiosulfat ($Na_2S_2O_3 \cdot 5H_2O$) 0,1 N, larutan kanji, larutan I_2 , dan larutan Iodium buffer=2, dan media PCA.

Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan minuman *corens* ini adalah pisau, parang, panci, botol plastik PET, sendok pengaduk. Alat-alat yang digunakan untuk analisa kimia yaitu seperangkat alat analisa kadar gula, seperangkat alat analisa vitamin C, alat pengukur pH, alat penghitung total mikroba

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisa Kadar Gula

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan perlakuan jenis jeruk dan konsentrasi air kelapa muda berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar gula minuman *corens*, sedangkan interaksi kedua perlakuan tersebut tidak berbeda nyata. Kadar gula yang terdapat dalam minuman *corens* tersaji pada Tabel 7.

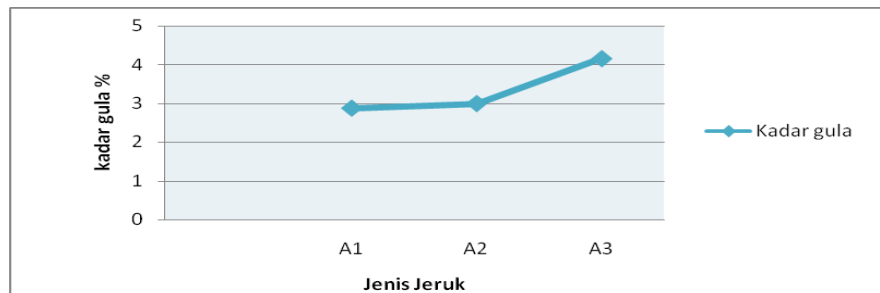
Tabel 7. Rata-rata kadar gula perlakuan jenis jeruk minuman *corens*

Jenis jeruk	Kadar gula (%)
A ₁	2,87 a
A ₂	2,99 a
A ₃	4,16 b
Rata-rata	3,34
KK	16,59

Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang berbeda, berbeda nyata pada taraf 5% menurut uji lanjut DMRT

Kadar gula minuman *corens* berkisar 2,87% sampai 4,16%. Kadar gula tertinggi diperoleh pada perlakuan jeruk manis (A₃) sebesar 4.16%. Kadar gula terendah diperoleh pada perlakuan jeruk nipis (A₁) sebesar 2.87%. Hal ini menunjukkan bahwa jenis jeruk yang diberikan berpengaruh nyata terhadap kadar gula minuman *corens*.

Berdasarkan uji lanjut DNMRT pada taraf 5% menunjukan perlakuan jeruk nipis, kasturi (A₁, A₂) berbeda nyata dengan perlakuan jeruk manis (A₃) seperti yang tersaji pada Gambar 1.



Gambar 1. Pengaruh Jenis Jeruk Terhadap Kadar Gula Minuman Corens

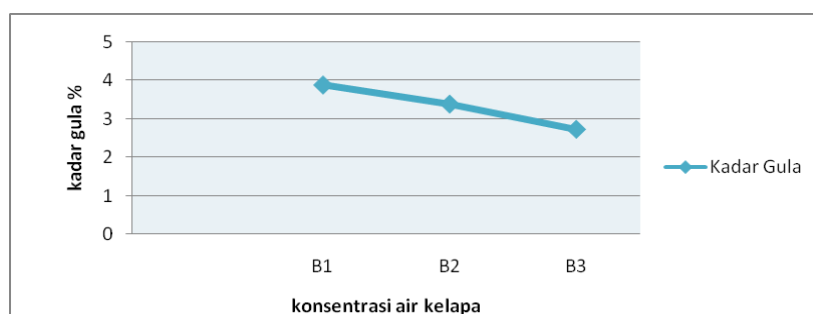
Gambar 1 menunjukkan kadar gula minuman *corens* mengalami peningkatan pada jeruk manis. Kadar gula terendah diperoleh pada perlakuan jeruk nipis dan kasturi. Nilai gizi pada jeruk nipis berbeda dengan jeruk manis seperti ; karbohidarat 10,4 g, protein 0,5 g, kalori 37 kal/100 g buah. Jeruk nipis mempunyai kandungan asam sitrat terbanyak diantara jeruk yang lainnya yaitu 7-7,6% hal ini menyebabkan kadar gula pada perlakuan jeruk manis lebih tinggi dari perlakuan jeruk nipis dan kasturi (Khotimah, 2002). Pengaruh konsentrasi air kelapa muda terhadap kadar gula minuman *corens* tersaji pada Tabel 8.

Tabel 2. Rata-Rata Kadar Gula Perlakuan Konsentrasi Air Kelapa Muda Terhadap Minuman Corens

Konsentrasi air kelapa	Kadar gula (%)
B ₁	3.89 a
B ₂	3.39 a
B ₃	2.73 b
Rata-rata	3,34
KK	16,59

Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang berbeda, berbeda nyata pada taraf 5% menurut uji lanjut DMRT

Kadar gula dengan perlakuan konsentrasi air kelapa 100%, 90%, dan 80% mengalami penurunan dari 3,89% sampai 2,73%. Kadar gula tertinggi diperoleh pada konsentrasi 100% (B₁) sebesar 3,89% dan kadar gula terendah pada konsentrai 80% (B₃) sebesar 2.73%. Berdasarkan uji lanjut DNMRT pada taraf 5%, masing-masing perlakuan konsentrasi air kelapa memberikan pengaruh yang berbeda nyata. Hal ini menunjukkan makin tinggi konsentrasi air kelapa muda maka makin tinggi kadar gula *corens* diperoleh dan sebaliknya seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pengaruh Konsentrasi Air Kelapa Muda Terhadap Kadar Gula Minuman Corens

Gambar 2 menunjukkan kadar gula minuman *corens* mengalami penurunan. Menurut (Warisno, 2004) bahwa air kelapa mempunyai potensi yang baik untuk dijadikan minuman segar, karena kandungan zat gizinya, kaya akan nutrisi yaitu gula, protein, dan lemak, sehingga sangat baik untuk nutrisi tubuh. Air kelapa muda

mengandung sejumlah zat gizi, yaitu protein 0,2%, lemak 0,15%, karbohidrat 7,27%, gula, vitamin, dan elektrolit. Kandungan gula maksimum 3 g/100 ml air kelapa. Jenis gula yang terkandung adalah sukrosa, glukosa, fruktosa dan sorbitol. Kandungan tersebut yang menyebabkan air kelapa muda lebih manis dan segar.

Hal ini menyebabkan kepekatan air kelapa muda pada perlakuan B₁ mempunyai kandungan gula yang tinggi dari perlakuan B₂ dan B₃ karena tidak ada penambahan bahan lainnya yang menyebabkan kadar gula menurun. Hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi air kelapa yang diberikan maka semakin tinggi kadar gula yang diperoleh dan sebaliknya, semakin rendah konsentrasi air kelapa yang diberikan maka semakin rendah kadar gula yang diperoleh pada minuman *corens* (Palungkun, 1992).

Vitamin C

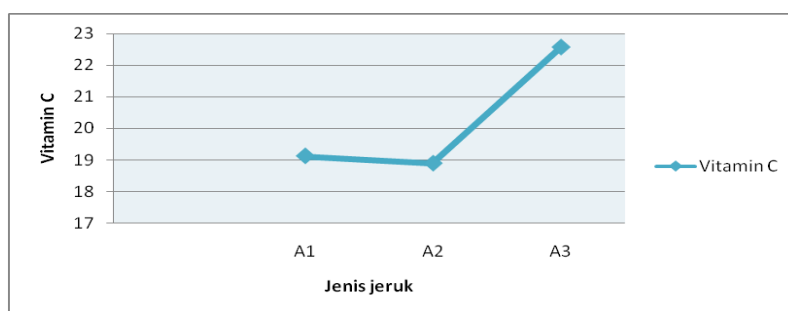
Hasil analisis sidik ragam menunjukkan perlakuan jenis jeruk dan konsentrasi air kelapa muda berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap vitamin C minuman *corens*. Sedangkan interaksi antara kedua perlakuan tersebut tidak berbeda nyata. Rata-rata vitamin C yang terdapat dalam minuman *corens* tersaji pada Tabel 2.

Tabel 2. Rata-rata vitamin C perlakuan jenis jeruk minuman *corens*

Jenis jeruk	Kadar vitamin C (%)
A ₁	19,12 a
A ₂	18,89 b
A ₃	22,57 c
Rata-rata	20,19
KK	6,51

Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang berbeda, berbeda nyata pada taraf 5% menurut uji lanjut DMRT

Vitamin C berkisar 19,12% sampai 22,57% kadar vitamin C tertinggi diperoleh pada perlakuan jeruk manis (A₃) sebesar 22,57%. Vitamin C terendah diperoleh pada perlakuan jeruk kasturi (A₂) sebesar 18,89%. Berdasarkan uji lanjut DNMRT pada taraf 5% menunjukan perlakuan jeruk nipis, kasturi (A₁, A₂) berbeda nyata dengan perlakuan jeruk manis (A₃) seperti yang tersaji pada Gambar 3.



Gambar 3. Pengaruh Jenis Jeruk Terhadap Kadar Vitamin C Minuman Corens

Gambar 3 menunjukkan vitamin C minuman *corens* mengalami kenaikan. Hal ini menunjukkan bahwa jenis jeruk yang diberikan berpengaruh terhadap nilai vitamin C yang diperoleh dalam minuman *corens*. Penurunan vitamin C disebabkan oleh udara luar dan mudah larut dalam air tergantung keadaan buah. Makin tua buah jeruk, makin berkurang kandungan vitamin C-nya. Hal ini sesuai dengan penelitian

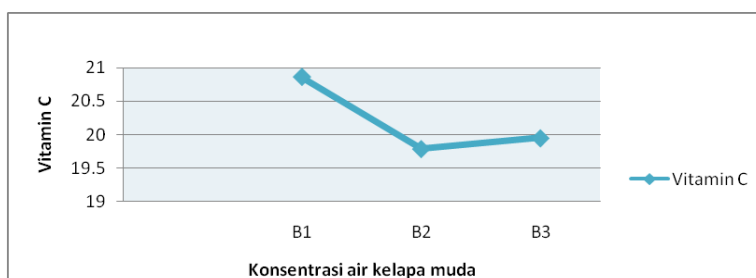
(Kusumaretno, 2013), bahwa jeruk manis mempunyai rasa yang manis, kandungan air yang banyak dan memiliki vitamin C yang tinggi berkisar 27-49 mg/100 g daging buah. Vitamin C bermanfaat sebagai antioksidan dalam tubuh, yang dapat mencegah kerusakan sel akibat aktivitas molekul radikal bebas. Pengaruh konsentrasi air kelapa terhadap Vitamin C minuman *corens* tersaji pada Tabel 3.

Tabel 3. Pengaruh konsentrasi Air Kelapa Terhadap Kadar Vitamin C Minuman *Corens*

Konsentrasi air kelapa	vitamin C (%)
B ₁	20,86 a
B ₂	19,79 b
B ₃	19,95 b
Rata-rata	20,19
KK	6,51

Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang berbeda, berbeda nyata pada taraf 5% menurut uji lanjut DMRT.

Pada Tabel 3 konsentrasi air kelapa berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap vitamin C minuman *corens*. Nilai vitamin C menurun dari 10,27% sampai 8,20% vitamin C tertinggi diperoleh pada konsentrasi 100% (B₁) sebesar 10,27%. Kadar gula terendah pada konsentrasi 80% (B₃) sebesar 8,20%. Berdasarkan uji lanjut DNMRT pada taraf 5% menunjukkan perlakuan jeruk nipis, kasturi (A₁, A₂) berbeda nyata dengan perlakuan jeruk manis (A₃) seperti yang tersaji pada Gambar 4.



Gambar 4. Pengaruh Konsentrasi Air Kelapa Terhadap Kadar Vitamin C Minuman *Corens*

Gambar 4 menunjukkan vitamin C minuman *corens* dengan perlakuan konsentrasi air kelapa mengalami penurunan. Hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi air kelapa yang diberikan maka semakin tinggi kadar vitamin C yang diperoleh. Sebaliknya, semakin rendah konsentrasi air kelapa yang diberikan maka semakin rendah kadar vitamin C yang diperoleh dalam minuman *corens*.

pH

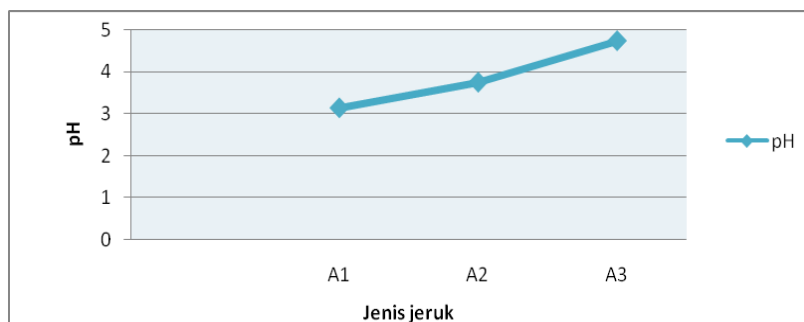
Hasil analisis sidik ragam perlakuan jenis jeruk dan konsentrasi air kelapa muda berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap pH minuman *corens*. Sedangkan interaksi antara kedua perlakuan tersebut tidak berbeda nyata pH minuman *corens* tersaji pada Tabel 5.

Tabel 5. Pengaruh Jenis Jeruk Terhadap pH Minuman *Corens*.

Jenis Jeruk	pH
A ₁	3.14 a
A ₂	3.75 b
A ₃	4.74 c
Rata-rata	3,87
KK	5,09

Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang berbeda, berbeda nyata pada taraf 5% menurut uji lanjut DMRT.

Pada Tabel 5, perlakuan jenis jeruk berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap pH minuman *corens*. Nilai pH perlakuan jenis jeruk berkisar 3,14 sampai 4,74. PH tertinggi diperoleh pada perlakuan jeruk manis (A_3) sebesar 4,74 pH terendah diperoleh pada perlakuan jeruk nipis (A_2) sebesar 3,14. Berdasarkan uji lanjut DNMRT pada taraf 5% menunjukkan perlakuan jenis jeruk berpengaruh nyata seperti yang tersaji pada Gambar 5.



Gambar 5. Pengaruh Jenis Jeruk Terhadap pH Minuman *Corens*.

Gambar 5 menunjukkan nilai pH mengalami peningkatan dengan perlakuan jenis jeruk. Hal ini menunjukkan bahwa jenis jeruk yang diberikan berpengaruh terhadap pH minuman *corens*, nilai pH tertinggi di peroleh pada perlakuan jeruk manis pada perlakuan ini kadar gula dan vitamin C juga meningkat ini disebabkan karena kandungan kimia yang terdapat dalam jeruk manis seperti; karbohidrat, protein lemak, dan gula lebih tinggi di bandingkan dengan jeruk nipis dan kasturi. Pada perlakuan jeruk nipis dan kasturi pH rendah kadar gula dan vitamin C menurun.

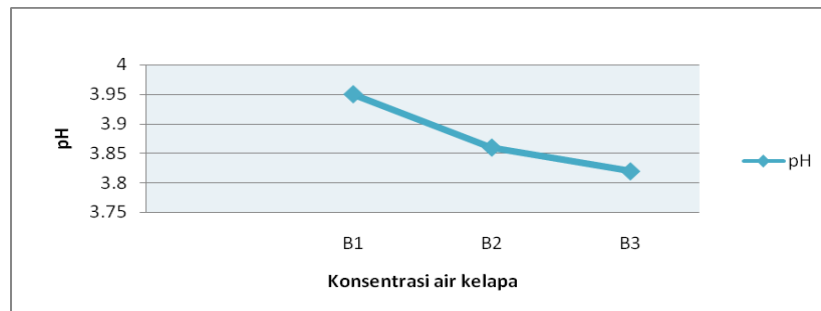
Menurut Agus *dkk* (1995), bahwa ekstrak jeruk yang memiliki nilai pH berbeda ternyata dapat menghantarkan arus listrik yang berbeda pula, dari hasil percobaan diperoleh data, semakin rendah pH (asam kuat) maka waktu polarisasinya semakin lama, sebaliknya semakin tinggi pH (asam lemah) semakin cepat terjadi polarisasi. Hal ini terkait dengan semakin asam larutan (pH rendah) maka konsentrasi ion H^+ bertambah dan ion-ion ini bisa bereaksi dengan ion OH^- yang terbentuk pada katoda dan memberikan efek depolarisasi. Pengaruh konsentrasi air kelapa terhadap pH minuman *corens* tersaji pada Tabel 6.

Tabel 6. Pengaruh Konsentrsi Air Kelapa Terhadap pH Minuman *Corens*.

Konsentrasi air kelapa	pH
B_1	3.95 a
B_2	3.86 b
B_3	3.82 b
Rata-rata	3.87
KK	5.09

Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang berbeda, berbeda nyata pada taraf 5% menurut uji lanjut DMRT.

Pada Tabel 6, pH tertinggi diperoleh pada konsentrasi air kelapa 100% (B_1) sebesar 3.95 pH terendah diperoleh pada konsentrasi air kelapa 80% perlakuan (B_3) sebesar 3.82. Berdasarkan uji lanjut DNMRT pada taraf 5% menunjukan perlakuan konsentrasi air kelapa berbeda nyata seperti yang tersaji pada Gambar 6.



Gambar 6. Pengaruh Konsentrasi Air Kelapa Terhadap pH Minuman Corens

Gambar 6 menunjukkan nilai pH mengalami penurunan dengan perlakuan konsentrasi air kelapa muda. Pada perlakuan konsentrasi air kelapa pH mengalami penurunan kadar gula dan vitamin C juga menurun. Hal ini disebabkan oleh tingkat konsentrasi air kelapa yang berbeda dalam minuman *corens*.

Hal ini sesuai dengan penelitian Saraswati, (2014) tentang pengaruh konsentrasi air kelapa mudaterhadap pertumbuhan *Saccharomyces cereviceae* menunjukkan hasil analisis pH medium sebelum diberi ragi ditemukan bahwa perlakuan konsentrasi air kelapa memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap besarnya pH medium *Saccharomyces cereviceae*. L Pengaruh konsentrasi air kelapa terhadap pH medium sebelum diberi ragi diketahui rata-rata pH terendah 5,30 yaitu pada perlakuan E dengan konsentrasi air kelapa 100%. Hal ini disebabkan karena pH air kelapa memang bersifat asam. pada umumnya pH air kelapa sekitar 5,60 (asam). Konsentrasi air kelapa muda yang berbeda berpengaruh terhadap pertumbuhan *Saccharomyces cereviceae*. L, dari semua Perlakuan ternyata perlakuan E dengan konsentrasi air kelapa 100% memperlihatkan pertumbuhan sel yang paling banyak disusul oleh perlakuan D 75%, perlakuan C 50%, Perlakuan B 25% dan Perlakuan A tanpa air kelapa.

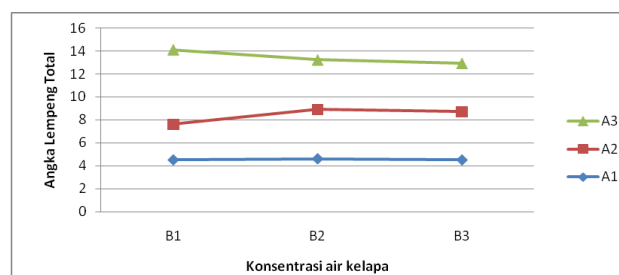
Analisa Mikrobiologi (ALT)

Pengamatan terhadap pengujian total mikroba dilakukan pada hari ke-2. Pengujian ini dilakukan terhadap tiga sampel minuman *corens* yang tersaji pada Tabel 7.

Tabel 7. Kombinasi jenis jeruk dan konsentrasi air kelapa terhadap total mikroba minuman *corens*

Perlakuan	B ₁ (Air kelapa 100%)	B ₂ (Air kelapa 90%)	B ₃ (Air kelapa 80%)
A ₁ (Jeruk nipis)	$4,5 \times 10^2$	$4,6 \times 10^2$	$4,5 \times 10^2$
A ₂ (Jeruk kasturi)	$3,1 \times 10^2$	$4,3 \times 10^2$	$4,2 \times 10^2$
A ₃ (Jeruk manis)	$6,5 \times 10^2$	$4,3 \times 10^2$	$4,2 \times 10^2$

Keterangan: Pengaruh jenis jeruk dan konsentrasi air kelapa terhadap total mikroba minuman *corens*



Gambar 8. Kombinasi Jenis Jeruk Dan Konsentrasi Air Kelapa Terhadap Total Mikroba Minuman Corens

Pada Tabel 7 kombinasi antara konsentrasi air kelapa dan jenis jeruk terhadap total mikroba minuman *corens*. Total mikroba tertinggi terdapat pada perlakuan jeruk manis dengan konsentrasi air kelapa 100% (A_3B_1), mikroba terendah pada perlakuan jeruk nipis dan kasturi dengan konsentrasi air kelapa 80% dan 90%. Hal ini menunjukkan semakin tinggi pH, kadar gula dan vitamin C meningkat dan mikroba tumbuh dengan baik. Semakin rendah pH kadar gula dan vitamin C menurun dan mikroba sedikit.

Mikroba tertinggi diperoleh pada perlakuan jeruk manis dengan konsentrasi air kelapa 100% sebesar $6,5 \times 10^2$ pada perlakuan jeruk manis kadar gula minuman *corens* tertinggi di dibandingkan dengan perlakuan jeruk nipis dan kasturi sehingga mikroba tumbuh dengan baik.

Analisa Uji Organoleptik

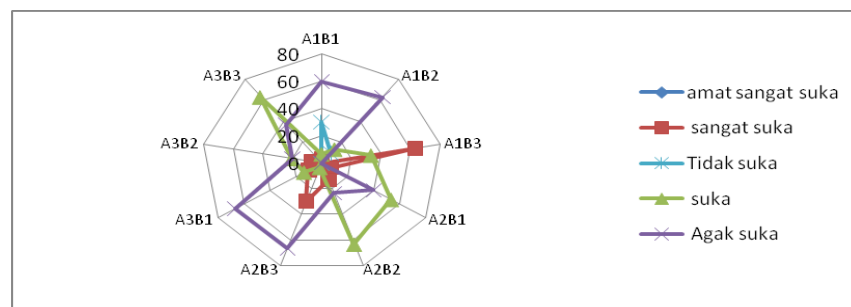
1. Rasa

Rasa merupakan faktor yang sangat penting dalam menentukan penerimaan atau penolakan panelis terhadap bahan pangan. rasa dapat dinilai sebagai tanggapan terhadap rangsangan yang berasal dari senyawa kimia dalam suatu bahan pangan yang memberikan kesan manis, pahit, asam, dan asin (Soekarto, 1985). Hasil organoleptik menunjukkan persentase nilai rasa minuman *corens* tersaji pada Tabel 8.

Tabel 8. Persentase Nilai Rasa Minuman *Corens*

Perlakuan	Nilai rasa (%)				
	amat sangat suka	sangat suka	Suka	Agak suka	Tidak suka
A_1B_1	0.00	3.33	6.67	60.00	30
A_1B_2	0.00	0.00	13.33	63.33	10
A_1B_3	0.00	63.33	33.33	0.00	0.00
A_2B_1	0.00	6.67	53.33	40.00	0.00
A_2B_2	0.00	13.33	63.33	23.33	0.00
A_2B_3	0.00	30.00	3.33	66.67	0.00
A_3B_1	10	10.00	13.33	66.67	0.00
A_3B_2	0.00	6.67	20.00	20.00	0.00
A_3B_3	0.00	0.00	63.33	36.67	0.00

Ket: Nilai rasa meliputi 7= Amat sangat suka 6= Sangat suka 5= Suka 4= Agak suka 3= tidak suka.



Gambar 9. Grafik Rasa Minuman *Corens* Dengan Variabel Jenis Jeruk Dan Konsentrasi Air Kelapa

Tabel 8 menunjukkan penilaian rasa oleh panelis pada minuman *corens* pada parameter amat sangat suka 10% pada perlakuan jeruk manis dengan konsentrasi air kelapa 100% (A_3B_1). Sangat suka 63,33% pada perlakuan jeruk nipis dengan konsentrasi air kelapa 100% (A_1B_3), tidak suka 30% pada perlakuan jeruk nipis dengan konsentrasi air kelapa 100% (A_1B_1). Hal ini menunjukkan bahwa

perbedaan jenis jeruk dan konsentrasi air kelapa mempengaruhi rasa pada minuman *corens*. Panelis lebih menyukai rasa pada minuman *corens* pada perlakuan jeruk manis dengan konsentrasi air kelapa 100%.

Nilai rasa yang tertinggi diperoleh pada perlakuan jeruk manis dengan konsentrasi air kelapa 100%. Minuman *corens* dengan perlakuan jeruk manis dan konsentrasi air kelapa 100% mempunyai kadar gula tertinggi dibandingkan dengan perlakuan jeruk nipis dan kasturi. Hal inilah yang menyebabkan penilaian panelis terhadap rasa pada perlakuan jeruk manis lebih tinggi di bandingkan dengan perlakuan jeruk nipis dan kasturi.

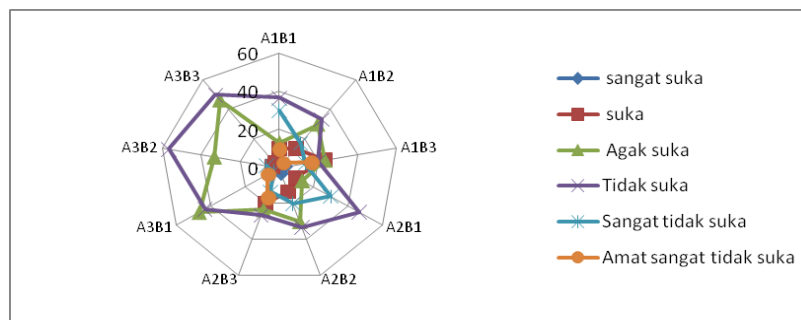
2. Aroma

Hasil organoleptik menunjukkan persentase nilai aroma minuman *corens* oleh panelistersaji pada Tabel 9 dan Gambar 10.

Tabel 9. Persentase Nilai Aroma Minuman Corens

Perlakuan	Aroma (%)					
	sangat suka	Suka	Agak suka	Tidak suka	Sangat tidak suka	Amat sangat tidak suka
A ₁ B ₁	0.00	10.00	13.33	36.67	30	10
A ₁ B ₂	3.33	13.33	30.00	33.33	16.67	3.33
A ₁ B ₃	3.33	23.33	23.33	20.00	13.33	16.67
A ₂ B ₁	0.00	10.00	13.33	46.67	30	0.00
A ₂ B ₂	3.33	13.33	30.00	33.33	20	0.00
A ₂ B ₃	0.00	20.00	23.33	26.67	13.33	16.67
A ₃ B ₁	0.00	0.00	46.67	43.33	3.33	6.67
A ₃ B ₂	0.00	3.33	33.33	56.67	6.67	0.00
A ₃ B ₃	0.00	3.33	46.67	50.00	0.00	0.00

Ket: Nilai rasa meliputi 6= Sangat suka 5= Suka 4= Agak suka 3= tidak suka 2= sangat tidak suka 1= amat sangat tidak suka



Gambar 10. Grafik Aroma Minuman Corens Dengan Variabel Jenis Jeruk Dan Konsentrasi Air Kelapa

Tabel 9 menunjukkan penilaian panelis terhadap aroma minuman *corens* pada parameter sangat suka 3,33% pada perlakuan jeruk nipis dan kasturi dengan konsentrasi air kelapa 100%, 90%, dan 80% (A₁B₂, A₁B₃, dan A₂B₁). Suka sebesar 23,33% pada perlakuan jeruk nipis dengan konsentrasi air kelapa 80%(A₁B₃). Amat sangat tidak suka 16,67% pada perlakuan (A₁B₃, A₂B₃). Hal ini menunjukkan bahwa perbedaan jenis jeruk dan konsentrasi air kelapa mempengaruhi aroma pada minuman *corens*. Konsumen lebih menyukai aroma jeruk nipis dan kasturi.

Panelis lebih menyukai aroma minuman *corens* dengan perlakuan jeruk nipis dan kasturi, karena jeruk nipis dan kasturi aromanya lebih menyengat, serta aroma asamnya lebih terasa dibandingkan dengan perlakuan jeruk manis. Hal inilah

yang menyebabkan panelis lebih menyukai aroma minuman *corens* dengan perlakuan jeruk nipis dan kasturi.

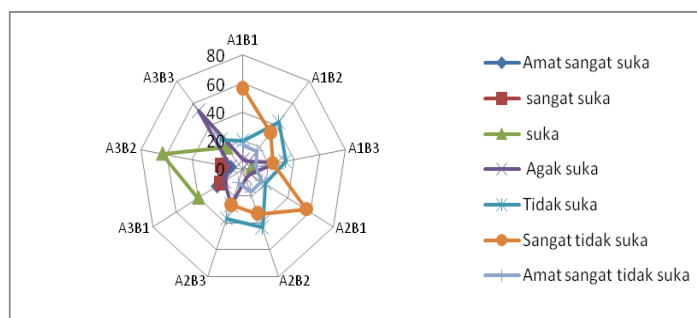
3. Warna

Hasil organoleptik menunjukkan persentase nilai warna minuman *corens* oleh panelistersaji pada Tabel 10 dan Gambar 11.

Tabel 10. Persentase Nilai Warna Minuman *Corens*

Perlakuan	WARNA (%)						
	Amat sangat suka	Sangat suka	Suka	Agak suka	Tidak suka	Sangat tidak suka	Amat sangat tidak suka
A ₁ B ₁	0.00	0.00	0.00	6.67	20.00	56.67	16.67
A ₁ B ₂	0.00	0.00	0.00	6.67	43.33	33.33	16.67
A ₁ B ₃	0.00	0.00	6.607	26.67	33.33	23.33	10.00
A ₂ B ₁	0.00	0.00	0.00	6.67	20.00	56.67	16.67
A ₂ B ₂	0.00	0.00	0.00	6.67	43.33	33.33	16.67
A ₂ B ₃	0.00	0.00	0.00	26.67	36.67	26.67	10.00
A ₃ B ₁	23.33	20.00	40.00	16.67	0.00	0.00	0.00
A ₃ B ₂	10.00	16.67	63.33	10.00	0.00	0.00	0.00
A ₃ B ₃	0.00	0.00	20.00	53.33	26.67	0.00	0.00

Ket: Nilai rasa meliputi 7= Amat sangat suka 6= Sangat suka 5= Suka 4= Agak suka 3= tidak suka 2= sangat tidak suka 1= amat sangat tidak suka.



Gambar 11. Grafik Warna Minuman *Corens* Dengan Variabel Jenis Jeruk Dan Konsentrsi Air Kelapa

Tabel 10 menunjukkan penilaian panelis terhadap warna minuman *corens* pada parameter amat sangat suka 23,33% pada perlakuan jeruk manis dengan konsentrasi air kelapa 100% (A₃B₁). Sangat suka 20,00% pada perlakuna jeruk manis dengan konsentrasi air kelapa 100% (A₃B₁), sangat tidak suka 56,67% pada perlakuan jeruk nipis dengan konsentrasi air kelapa 100% (A₁B₁) dan amat sangat tidak suka 16,67% pada perlakuan jeruk nipis dengan konsentrasi air kelapa 100%, 80% (A₁B₁, A₁B₃, A₂B₃). Hal ini menunjukkan bahwa perbedaan jenis jeruk dan konsentrasi air kelapa mempengaruhi warna pada minuman *corens*.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan kimia minuman *corens* dengan perlakuan jenis jeruk (nipis, kasturi, manis) dan konsentrasi air kelapa (100%, 90%, 80%), diperoleh kadar gula sebesar 2,03 sampai 3,89%. Vitamin C sebesar 18,54 sampai 24,05%, pH berkisar 3,11 sampai 4,83. Angka lempeng total tertinggi minuman *corens* diperoleh pada perlakuan jeruk manis sebesar $6,5 \times 10^2$.

Cemaran mikroba minuman *corens* sesuai dengan peraturan BPOM RI Nomor HK 00.06.1.52.401 batas maksimum cemaran mikroba dan kimia pada minuman (sirup)

yaitu 5×10^2 koloni/ml. Uji organoleptik minuman *corens* dengan persentase tertinggi oleh panelis meliputi; rasa, aroma, dan warna. Nilai rasa tertinggi minuman *corens* diperoleh pada perlakuan jeruk manis dengan persentase 63,33%. Nilai aroma tertinggi minuman *corens* diperoleh pada perlakuan jeruk nipis dengan persentase 23,33%. Nilai warna tertinggi minuman *corens* diperoleh pada perlakuan jeruk manis dengan persentase 23,33%. Mutu terbaik minuman *corens* diperoleh pada perlakuan jeruk manis dengan konsentrasi air kelapa 100%.

DAFTAR PUSTAKA

- Anas, Y. dan Zuki, Z, 1981. *Penuntun Praktikum Analisis Bahan Pangan*. Book Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas.
- Agus, T. Sutjipto, F. Lahagu. dan B. Irianto, 1995. *Perilaku Korosi Pelet UO_2 dalam Larutan Korosif dengan Teknik Elektrokimia*. Prosiding pertemuan dan presentasi ilmiah. PPNY-BATAN, Yogyakarta.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Sumbar. 2008. *Perbandingan realisasi ekspor Sumatera Barat Tahun 1995–2000*. Kanwil Deperindak Propinsi Sumatera Barat. Sumatra Barat.
- Fardiaz, D. 1998. *Peluang Kendala dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional dalam Kumpulan Ringkasan Makanan Seminar Nasional Makanan Tradisional: Meningkatkan Cita dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia. Pusat Kajian Makanan Tradisional (PMKT)*. Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Bogor IPB.
- Kementrian Pertanian. 2009. *Luas dan Produksi Jeruk di Indonesia*: <http://www.deptan.go.id/new/detail/jeruk>. Diakses tanggal 22 Oktober 2016.
- Kusumaretno, R. 2015. *Kandungan Gizi Jeruk Manis*. Bandung 1-2 April 2013.
- Khotimah, K. 2002. *Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Metode Pengolahan pada Kualitas Daging Broiler*. Skripsi Sarjana. Biotechnology Center UMM. Malang.
- Putriastuti, da Ratrika. 2007. *Persepsi. Konsumsi dan Preferensi Minuman Berenergi*. Bandung, IPB.

=====