

KATA PENGANTAR

Allhamdulillah hirobbil'alamin. Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang tiada habisnya memberikan penulis limpahan rahmat, kesehatan, kemampuan serta keikhlasan sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini yang berjudul ” Tingkat Konsentrasi *Effervescent Mix* dalam Pembuatan Serbuk *Effervescent* Sirsak (*Annona muricata,L.*)” dapat selesai. Skripsi ini dimaksudkan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana Teknologi Pertanian di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Ibu Neswati, STP. MSi selaku Dosen Pembimbing I dan Ibu Diana Sylvi, STP. MSi. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, pengarahan serta masukan kepada penulis selama studi dan penulisan skripsi ini.

Ucapan terima kasih juga dihaturkan kepada Bapak dan Ibu dosen yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan arahan sehingga mampu menambah wawasan penulis. Selanjutnya kepada seluruh keluarga penulis yang telah memberikan didikan, dorongan semangat serta kasih sayang yang tiada henti demi kesuksesan penulis. Begitu juga pada teman-teman serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis berharap skripsi ini bermanfaat bagi kita semua terutama untuk penulis sendiri. Penulis menyadari sepenuhnya skripsi ini masih terdapat kekurangan dalam penulisan. Oleh karena itu, penulis dengan senang hati menerima masukan untuk perbaikan selanjutnya.

Padang, Maret 2012

Ricky H. Tanjung

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	I
DAFTAR ISI	Ii
DAFTAR TABEL	V
DAFTAR GAMBAR	Vi
DAFTAR LAMPIRAN	Vii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 . Latar Belakang	1
1.2 . Tujuan Penelitian	3
1.3 . Manfaat Penelitian	3
1.4 . Hipotesis Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 . Sirsak	5
2.2 . Effervescent	6
2.3. Bahan Dalam Pembuatan Serbuk <i>Effervescen</i>	8
2.3.1. Bahan Baku <i>Effervescent</i>	8
2.3.2. Bahan Tambahan.....	11
2.4 . Tahap Pembuatan Serbuk Effervescent.....	12
2.4.1 Pembuatan Ekstrak Kering.....	12
2.4.2 Pembuatan serbuk <i>effervescent</i>	13
2.4.3 Pengemasan.....	14
III. BAHAN DAN METODA	15
3.1. Tempat dan Waktu	15
3.2. Bahan dan Alat	15
3.3. Rancangan Penelitian	15
3.4. Pelaksanaan Penelitian	16
3.4.1 Pembuatan Ekstrak Kering Sirsak.....	16
3.4.2 Pembuatan Serbuk <i>Effervescent</i> Sirsak	17

3.4.3	Pengemasan Produk.....	18
3.5.	Pengamatan.....	18
3.5.1	Analisa Waktu larut.....	18
3.5.2	Kadar air.....	19
3.5.3	Kadar Vitamin C.....	19
3.5.4	pH larutan.....	19
3.5.5	Kadar Abu.....	20
3.5.6	Uji Organoleptik.....	20
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1.	Sari Sirsak.....	22
4.2.	Serbuk Sirsak Instan.....	22
4.2.1	Kadar Air	23
4.2.2	Uji pH larutan	23
4.2.3	Kadar Abu	23
4.2.4	Kadar Vitamin C	24
4.2.5	Rendemen.....	24
4.3.	Serbuk <i>Effervescent</i> Sirsak.....	25
4.3.1.	Kadar Air	25
4.3.2.	Uji pH	26
4.3.3.	Kadar Abu.....	27
4.3.4.	Kadar Vitamin C.....	28
4.3.5.	Waktu Larut.....	29
4.3.6.	Uji Organoleptik.....	29
4.3.7.	Rekapitulasi Nilai Organoleptik.....	32
	KESIMPULAN DAN SARAN.....	33
	DAFTAR PUSTAKA.....	34
	LAMPIRAN.....	37

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1.	Kandungan Gizi Sirsak per 100 gram.....	6
2.	Formula dalam Pembuatan Ekstrak Kering Sirsak.....	17
3.	Formulasi dalam pembuatan serbuk <i>effervescent</i>	18
4.	Hasil pengamatan sari sirsak.....	22
5.	Hasil pengamatan serbuk sirsak instan.....	22
6.	Hasil pengamatan terhadap kadar air <i>serbuk effervescent</i> sirsak	25
7.	Hasil pengamatan terhadap pH serbuk <i>effervescent sirsak</i>	26
8.	Hasil pengamatan kadar abu serbuk <i>effervescent</i> sirsak.....	27
9.	Hasil pengamatan vitamin C serbuk <i>effervescent</i> sirsak.....	28
10.	Nilai rata-rata waktu larut serbuk <i>effervescent</i> sirsak	29
11.	Nilai rata- rata pengujian organoleptik serbuk <i>effervescent</i> sirsak.....	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Reaksi antara asam dan karbonat.....	8
2. Hasil Radar Organoleptik Minuman Serbuk Effervescent Sirsak.	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Diagram Alir Pengambilan Sari Sirsak.....	38
2. Diagram alir pembuatan serbuk instan dari sari sirsak.....	39
3. Diagram Alir Serbuk <i>Effervescent</i> Sirsak	40
4. Tabel Sidik Ragam	41
5. Formulir Uji Organoleptik	43
6. Dokumentasi Penelitian	44