



**SUBSTITUSI ASPARTAM DENGAN SARI BUAH KERSEN
PADA PEMBUATAN EFFERVESCENT JAHE**

**Tugas Akhir
Diajukan Dalam Rangka Penyelesaian Studi Diploma III
untuk Mencapai Gelar Ahli Madya**

**Disusun Oleh
Citra Kartika Septania
5451306011**

**PERPUSTAKAAN
UNNES**

**JURUSAN TEKNOLOGI JASA DAN PRODUKSI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

2010

ABSTRAK

Septania, Citra Kartika. 2010. **Substitusi Aspartam Dengan Sari Buah Kersen Pada Pembuatan Effervescent Jahe**, Tugas Akhir. Pendidikan Kesejahteraan Konsentrasi Tata Boga Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Muhammad Ansori S.T.P, M.P.

Kata kunci: Effervescent, Aspartam, Sari Buah Kersen.

Effervescent merupakan salah satu jenis minuman instan yang dapat menghasilkan gelembung-gelembung gas, dan dapat ditambah dengan sari buah-buahan atau tanaman yang berkhasiat sebagai obat seperti jahe. Bahan dalam pembuatan effervescent jahe ini salah satunya gula aspartam yang belakangan ini diduga menyebabkan gangguan kesehatan khususnya pada syaraf otak. Oleh karena itu penulis melakukan percobaan guna memperkecil resiko gangguan kesehatan, dengan mensubstitusi aspartam dengan sari buah kersen yang banyak mengandung fruktosa (gula buah), 1 g aspartam dapat diwakili 2,3 kg sari buah kersen. Penelitian oleh Joint Expert Committee for Food Additives dan WHO nilai harian yang dapat diterima (ADI / Acceptable Daily Intake) untuk aspartam adalah sebesar 40 mg/hr.

Permasalahan dalam Tugas Akhir ini adalah apakah sari buah kersen dapat digunakan sebagai substansi aspartam pada pembuatan effervescent jahe, bagaimana perbandingan komposisi yang tepat antara sari buah kersen dengan aspartam dalam pembuatan effervescent jahe, dan bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap effervescent jahe yang disubstitusi dengan sari buah kersen. Tujuan yang akan dicapai adalah untuk mengetahui apakah sari buah kersen dapat digunakan sebagai substansi aspartam dalam pembuatan effervescent jahe, untuk mengetahui perbandingan komposisi yang tepat antara sari buah kersen dan aspartam dalam pembuatan effervescent jahe, untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap effervescent jahe yang telah disubstitusi dengan sari buah kersen. Sedangkan manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah meningkatkan nilai ekonomi buah kersen dan sebagai sumbangsi produk effervescent yang lebih aman bagi kesehatan, memberikan wawasan dan pengetahuan baru bagi mahasiswa Teknologi Jasa dan Produksi Universitas Negeri Semarang tentang pemanfaatan sari buah kersen dalam pembuatan effervescent jahe, dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan dengan berwiraswasta.

Metode penilaian yang digunakan dalam penelitian ini dilakukan dengan uji kesukaan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap effervescent jahe hasil percobaan yang meliputi aspek warna, rasa, dan aroma. Uji kesukaan ini dilakukan oleh 80 orang panelis tidak terlatih.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah: sari buah kersen dapat digunakan sebagai substansi aspartam dalam pembuatan effervescent jahe. Berdasarkan uji panelis yang peneliti lakukan didapatkan bahwa effervescent jahe sampel A komposisinya (sari buah 2,3 kg, aspartam 4 g) paling bagus dari itu juga dapat disimpulkan effervescent jahe sampel A paling disukai (warna 3,73, rasa 3,27, aroma 3,37) panelis.

Saran dari penelitian ini adalah: setiap melakukan percobaan harus memperhatikan prosedur pembuatan. Agar massa dari effervescent jahe yang dihasilkan lebih dapat dikontrol sebaiknya sari buah kersen diubah menjadi bubuk terlebih dahulu, setelah itu serbuk sari buah yang dihasilkan dapat diputihkan dahulu agar hasil effervescent yang didapat lebih maksimal . Untuk penelitian lebih lanjut perlu diadakan uji laboratorium tentang kandungan kalori yang terdapat pada effervescent hasil percobaan ini.

