LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

PEMANFAATAN BUAH PEDADA (*Sonneratia caseolaris*)
SEBAGAI PRODUK SIRUP DENGAN PENAMBAHAN
JERUK NIPIS (*Citrus aurantifolia*)

Oleh :

SISKAWATY PAKI
Nim : 632 410 025

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

Pembimbing I	Pembimbing II
Nikmawatisusanti Yusuf, S.Ik, M.Si	**Lukman Mile, S.Pi, M.Si**
NIP. 197702082005012004	**NIP. 198212042009121004**

Mengetahui :

Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan

Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP.198212042009121004

LEMBAR PENGESAHAN

PEMANFAATAN BUAH PEDADA (*Sonneratia caseolaris*)
SEBAGAI PRODUK SIRUP DENGAN PENAMBAHAN
JERUK NIPIS (*Citrus aurantifolia*)

Oleh :

SISKAWATY PAKI
Nim : 632 410 025

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari /Tanggal : Salasa, 29, 2016
Waktu : 10.00 Wita

Penguji :

1. **Nikmawatisusanti Yusuf, S.Ik, M.Si** 1. (……)
   NIP. 197702082005012004

2. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si** 2. (……)
   NIP.198212042009121004

3. **Rita Marsuci Harmain, S.Ik, M.Si** 3. (……)
   NIP. 197405212002122002

4. **Faiza A Dali, S.Pi, M.Si** 4. (……)
   NIP. 19840514 200812 2 003

Mengetahui,
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

Dr. Abdul. Hafidz Olii, S.Pi, M.Si
Nip. 197308102001121001

ABSTRAK

Siskawaty Paki. 632410025. Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Sebagai Produk Sirup Dengan Penambahan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*). Pembimbing I Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

Tujuan dari penelitian adalah melakukan formulasi sirup buah pedada dengan penambahan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*), mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap sirup buah pedada dengan penambahan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*), dan mengetahui karakteristik mutu hedonik dan kimiawi sirup buah pedada dengan penambahan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*). Metode penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan untuk mencari formulasi penambahan jeruk nipis dan penelitian utama yaitu melakukan formulasi sirup, menentukan produk terpilih dan karakterisasi mutu. Analisis data organoleptik yang digunakan adalah *Kruskall-Wallis* dengan parameter uji kenampakan, tekstur, aroma, warna dan rasa. Uji lanjut dilakukan dengan *Duncan*. Penentuan produk terpilih menggunakan uji *Bayes*. Mutu hedonik dan mutu kimia dilakukan pada produk terpilih dan diuraikan secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jeruk nipis pada sirup pedada berpengaruh terhadap kenampakan, warna, rasa, dan aroma, tetapi tidak berpengaruh terhadap tekstur. Formula sirup buah pedada terpilih adalah sirup dengan penambahan jeruk nipis 125 ml dengan kriteria rasa manis, aroma agak khas buah pedada, tekstur kental dan berwarna orange. Hasil uji kimia sirup buah pedada terpilih mengandung air 13,57 %, kadar serat 0,84 %, kekentalan 1522 cp, antioksidan 98 ppm dan kadar vitamin C 64,53 %.

Kata kunci : Sirup, Buah Pedada, Jeruk Nipis, Organoleptik, Kimiawi.