

Ringkasan

Sirup adalah produk minuman yang dibuat dari campuran air dan kadar larutan gula minimal 65% dengan atau tanpa bahan pangan lain (BSN, 2013). Nanas merupakan buah yang memiliki warna, aroma dan cita rasa yang khas sehingga baik diolah menjadi produk sirup. Buah nanas dapat mengalami kerusakan selama proses pembuatan sirup yang disebabkan reaksi *browning*. Dalam upaya mengatasi kerusakan pada buah nanas dapat dilakukan dengan penggunaan metode *blanching*. *Blanching* adalah pemanasan bahan pangan dengan waktu singkat yang dapat dilakukan menggunakan suhu antara 70-95°C dan dengan dua cara yaitu perebusan (*hot water blanching*), waktu kurang dari 10 menit.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan berupa waktu *blanching* (P) dan suhu yang digunakan 80°C. Terdapat 5 perlakuan P₁ (Tanpa *Blanching*); P₂ (3 menit); P₃ (6 menit); P₄ (9 menit); dan P₅ (12 menit) dengan 4 kali pengulangan Sehingga diperoleh 20 satuan percobaan.

Hasil penelitian Menunjukkan Lama waktu *blanching* berpengaruh nyata terhadap kadar vitamin C, kecerahan (L*), kemerahan (a*), kekuningan (b*), penilaian warna, penilaian rasa, namun tidak berbeda nyata terhadap derajat keasaman (pH), total padatan terlarut, dan penilaian aroma. Perlakuan yang tepat dalam pembuatan sirup nanas dengan perlakuan waktu *blanching* terdapat pada perlakuan waktu *blanching* 3 menit dengan derajat keasaman (pH) 3,55, nilai kecerahan (L*) 62,00, nilai kemerahan (a*) 5,75, nilai kekuningan (b*) 62,75, derajat hue 84,76°, kadar vitamin C 0,51%, total padatan terlarut 65,40 brix, skor aroma 4,52 (sama baik dari sampel R), skor warna 6,20 (lebih baik dari sampel R), skor rasa 5,28 (agak lebih baik dari sampel R), selama penyimpanan 7 hari nilai kekuningan (L*) 60,75, nilai kemerahan (a*) 6,50, dan nilai kekuningan (b*) 61,75 dan derajat hue 83,99°.

Kata Kunci : Nanas, Blanching, Sirup Nanas