

## RINGKASAN

AJENG FEBRIYANTI. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Viskositas Minuman Sari Buah *Orange Classic* di PT Amanah Prima Indonesia, Tangerang. *The Effect of Temperature and Storage Time on Viscosity of Orange Classic Juice at PT Amanah Prima Indonesia, Tangerang*. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

PT Amanah Prima Indonesia, Tangerang merupakan perusahaan yang memproduksi produk minuman sari buah. Pada umumnya, produk minuman sari buah disimpan pada suhu rendah (*cold storage*) karena termasuk ke dalam kategori minuman pasteurisasi. Namun pada kenyataannya, masih terdapat produk minuman sari buah yang tidak disimpan pada suhu rendah (*cold storage*). Terdapat beberapa kasus yang ditemukan mengenai produk minuman sari buah yang disimpan tidak sesuai dengan karakteristiknya. Ketidakesuaian penyimpanan tersebut dikawatirkan akan menyebabkan terjadinya penyimpangan pada mutu produk akhir. Salah satu penyimpangan yang mungkin terjadi adalah menurunnya viskositas produk minuman sari buah. Oleh sebab itu, perlu dilakukan analisis viskositas produk minuman sari buah yang bertujuan agar viskositas yang dihasilkan dapat sesuai dengan spesifikasi sehingga mutu produk dapat terjaga.

Pengujian viskositas dilakukan pada produk minuman sari buah *orange classic* dengan suhu penyimpanan yang berbeda selama enam minggu. Perlakuan yang pertama adalah menyimpan produk pada suhu *cold storage* (0 sampai 8 °C), perlakuan kedua adalah menyimpan produk pada suhu ruang (25 sampai 35 °C) dan perlakuan ketiga adalah menyimpan produk pada suhu ekstrim (37 sampai 45 °C). Produk diuji viskositasnya menggunakan alat *viscometer brookfield* dengan *spindle s61* dan pada masing-masing suhu penyimpanan dilakukan tiga kali ulangan. Hasil analisis viskositas tersebut mengalami kenaikan dan penurunan setiap minggunya. Hasil uji ANOVA dengan SPSS menyatakan bahwa suhu penyimpanan tidak berpengaruh nyata terhadap viskositas yang dihasilkan. Akan tetapi, lama penyimpanan dan interaksi kedua faktor tersebut berpengaruh nyata terhadap viskositas yang dihasilkan pada tingkat kepercayaan 95% atau  $\alpha$  0,05.

Uji lanjut, yaitu uji Tukey, menyatakan bahwa viskositas yang disimpan selama tiga minggu pada suhu *cold storage* berbeda nyata dengan viskositas yang disimpan selama satu minggu pada suhu *cold storage*, satu minggu pada suhu ruang, satu minggu pada suhu ekstrim, dua minggu pada suhu *cold storage*, empat minggu pada suhu ekstrim dan empat minggu pada suhu ruang serta viskositas yang disimpan selama lima minggu pada suhu ekstrim berbeda nyata dengan viskositas yang disimpan selama tiga minggu pada suhu *cold storage* dan lima minggu pada suhu ruang. Nilai viskositas yang disimpan selama tiga minggu pada suhu *cold storage* melebihi spesifikasi perusahaan, sedangkan untuk nilai viskositas yang disimpan selama lima minggu pada suhu ekstrim kurang dari spesifikasi perusahaan. Hasil pengujian viskositas mengalami perubahan setiap minggunya, namun perubahan tersebut masih bisa diterima oleh pihak QC. Pengawasan mutu perlu dilakukan secara terus menerus agar produk akhir yang dihasilkan tetap terjaga mutunya.

Kata kunci : lama penyimpanan, minuman sari buah, suhu, viskositas.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPIB.

2. Dilarang mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPIB.