

LAPORAN
PENELITIAN MANDIRI



**PENGARUH PENAMBAHAN CMC (CARBOXYMETHYL CELLULOSE)
TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI SMOOTHIE
PISANG TONGKA LANGIT**

**Ketua : Priscillia Picauly, S.P., M.P.
NIDN. 0025048403**

**Anggota : Gilian Tetelepta, SP., M.Sc
NIDN. 0012068501
Ir. Gelora Helena Augustyn, M.Si
NIDN. 0002076005**

UNIVERSITAS PATTIMURA
NOVEMBER 2021

RINGKASAN

Buah pisang tongka langit (*Musa Troglodytarum* L.) merupakan jenis buah pisang lokal di Maluku yang cukup khas dan berpotensi untuk dikembangkan. Pisang tongka langit memiliki banyak manfaat bagi kesehatan karena mengandung karotenoid, terutama beta karoten. Selain itu, pisang ini juga mengandung vitamin C 2,84 mg dan vitamin A sebesar 0,0217%. Untuk dapat memanfaatkan zat gizi yang terkandung dalam pisang tongka langit maka dapat diolah menjadi produk minuman yang cara pengolahannya tetap dapat mempertahankan nilai gizinya yaitu produk *smoothie*.

Smoothie merupakan minuman semi cair, produk minuman campuran dari buah-buahan atau sayuran yang dapat ditambahkan dengan yoghurt, susu, ataupun madu dengan cara diblender dan memiliki nilai gizi yang baik bagi konsumen. Tidak hanya dari rasa *smoothie* tapi juga penampakan dan tekstur sangat diperhatikan. Tekstur dapat menjadi tolak ukur dalam mengonsumsi *smoothie*. Adanya permasalahan pada tekstur *smoothie*, maka untuk mendapatkan tekstur yang diinginkan, dapat ditambahkan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) yang dapat berfungsi sebagai pengental ke dalam *smoothie*. CMC berfungsi mempertahankan kestabilan minuman agar partikel padatnya tetap terdispersi merata ke seluruh bagian sehingga tidak mengalami pengendapan. CMC juga dapat memperbaiki citarasa, warna, dan konsistensi sari buah. Sehingga tujuan penelitian ini yaitu untuk mengkararakteristik *smoothie* pisang tongka langit dengan penambahan CMC berdasarkan uji sensoris.

Pengamatan yang akan dilakukan pada *smoothie* pisang tongka langit yaitu dilakukan pengujian sensoris meliputi uji hedonik (tekstur, rasa, warna, aroma, *after taste*, *overall*) dan mutu hedonik (tekstur, rasa, warna, dan *after taste*). Data yang diperoleh dianalisa secara deskriptif. Penambahan CMC 0.10% menghasilkan *smoothie* pisang tongka langit dengan karakteristik sensoris terbaik yaitu berdasarkan mutu hedonik memiliki warna kuning, tekstur lembut, rasa *creamy*, agak berasa *after taste* dan berdasarkan tingkat kesukaan panelis untuk warna, tekstur, rasa, dan *overall* disukai oleh panelis.