



LAPORAN AKHIR PKM-P

**REFORMULASI PRODUK MINUMAN TRADISIONAL
KHAS JAWA BARAT “BAJIGUR SODA” DENGAN PENAMBAHAN
SODA SEBAGAI SALAH SATU UPAYA
PELESTARIAN BUDAYA SUNDA**

Oleh:

Ghita Dwi Kartika	F24100041 (2010)
Rizki Ardhiwan Cahya	F24100033 (2010)
Rufnia Ayu Afifah	F24090055 (2009)
Sarida Wardani	F24090010 (2009)

Dibiayai oleh:

Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat
Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
sesuai dengan Surat Perjanjian Penugasan Program Kreativitas Mahasiswa
Nomor : 050/SP2H/KPM/Dit.Litabmas/V/2013, tanggal 13 Mei 2013

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2013**

**LEMBAR PENGESAHAN
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

1. Judul Kegiatan : Reformulasi Produk Minuman Tradisional Khas Jawa Barat "Bajigur Soda" dengan Penambahan Soda sebagai Salah Satu Upaya Pelestarian Budaya Sunda.
2. Bidang Kegiatan : PKM-P () PKM-K () PKM-KC
() PKM-T () PKM-M
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
a. Nama Lengkap : Ghita Dwi Kartika
b. NIM : F24100041
c. Jurusan : Ilmu dan Teknologi Pangan
d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor
e. Alamat Rumah/ No. HP : Komplek Laladon Permai Jalan Cempaka Blok E/10 RT 02/05 /085780506411
f. Alamat email : *ghitadwikartika@gmail.com*
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 orang
5. Dosen Pendamping
a. Nama Lengkap dan Gelar : Dian Herawati, S.Tp, M. Si.
b. NIDN : 001117508
c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jalan Kemangi Blok D 19, Perumahan IPB Alam Sinar Sari, Cibeureum, Dramaga, Bogor / 081386148305
6. Biaya Kegiatan Total :
a. DIKTI : Rp 5.342.500,-
b. Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Bogor, 12 Juli 2013

Menyetujui,
Ketua Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan,



Dr. Ir. Feri Kusnandar, M.Sc.
NIP. 1968 0526 199 3031004

Ketua Pelaksana Kegiatan,



Ghita Dwi Kartika
NIM. F24100041

Wakil Rektor Bidang Akademik
dan Kemahasiswaan,



Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, M.S.
NIP. 19581228 198503 1 003

Dosen Pendamping,



Dian Herawati, S.Tp, M.Si.
NIDN. 001117508

**REFORMULASI PRODUK MINUMAN TRADISIONAL
KHAS JAWA BARAT “BAJIGUR SODA” DENGAN PENAMBAHAN
SODA SEBAGAI SALAH SATU UPAYA
PELESTARIAN BUDAYA SUNDA**

Ghita Dwi Kartika¹⁾, Rizki Ardhiwan Cahya²⁾, Rufnia Ayu Afifah³⁾, Sarida Wardani⁴⁾

¹Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian,
Institut Pertanian Bogor
email: ghitadwikartika@gmail.com

²Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian,
Institut Pertanian Bogor
email: rizkiardhiwan@gmail.com

³Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian,
Institut Pertanian Bogor
email: rufniafi@yahoo.com

⁴Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian,
Institut Pertanian Bogor
email: saridawardani@gmail.com

Abstract

Cultural developments along with modernity provide various influences to the development and acceptance of traditional foods and drinks even by the local community itself. This condition results in a diminution of the role of some traditional foods and drinks that will lead to the process of extinction. Reformulation of bajigur with the addition of soda provides an innovation of traditional beverages trend. It is expected to be lifted back the culture of traditional drinks from West Java. The most three preferred formulas of this bajigur soda based on hedonic test are CMC 0,2 % and soda 50 %, CMC 0,3 % and soda 50 %, then CMC 0,3 % and soda 20 %. After the formulas were tested on its stability on refrigerator temperature storage for 14 days, the most stable formula against changes in pH and viscosity is bajigur soda with CMC 0,2 % and soda 50 %. Results of proximate analysis gave results of 89,56 % water content, 0.33 % of ash content, 0,055 % of fat content, and protein levels of 0,31 %.

Keywords: bajigur, soda, traditional beverage

KATA PENGANTAR

Mahasiswa adalah golongan masyarakat yang harus siap berperan sebagai agen perubahan dan *iron stock* bagi bangsa Indonesia. Perkembangan bangsa membutuhkan ide-ide kreatif sebagai solusi dari berbagai macam permasalahan yang ada. Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) ini sebagai salah satu sarana bagi mahasiswa-mahasiswa se-Indonesia menyalurkan ide-ide kreatifnya. Sehingga harapannya karya-karya dari para agen perubahan ini dapat berguna dan menjadi solusi dari permasalahan yang ada di masyarakat Indonesia.

Minuman tradisional sebagai salah satu bentuk peninggalan budaya bangsa sudah mulai jarang dikonsumsi oleh masyarakat karena hadirnya minuman yang modern. Salah satu minuman tradisional khas Jawa Barat adalah bajigur. Sebagai upaya untuk menarik kembali minat masyarakat terhadap minuman ini, kami melakukan reformulasi terhadap bajigur dengan memberikan penambahan soda.

Kami mengucapkan terima kasih kepada Dr. Dian Herawati, S.Tp, M.Si. selaku dosen pembimbing yang selalu mendampingi kami dengan sangat baik, juga kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI atas segala bantuan hingga program ini dapat dilaksanakan dengan baik. Tidak lupa juga mengucapkan terimakasih kepada Institut Pertanian Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian, dan Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan yang telah memberikan masukan saat monitoring dilaksanakan. Menyadari hasil karya ini masih jauh dari sempurna. Maka penulis sangat berharap kritik dan saran ke arah yang membangun. Semoga bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukannya.

Bogor, Juli 2013

Penulis

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Perkembangan budaya seiring dengan modernitas memberikan berbagai pengaruh terhadap perkembangan dan penerimaan makanan dan minuman tradisional bahkan oleh masyarakat daerah itu sendiri. Keadaan ini mengakibatkan berkurangnya peran beberapa makanan dan minuman tradisional yang mengarah pada proses kepunahan.

Salah satu minuman tradisional khas Jawa Barat adalah bajigur. Minuman yang berbahan baku gula merah dan santan ini dulu memiliki banyak penggemar di kalangan masyarakat Sunda khususnya. Namun, saat ini peminat bajigur semakin berkurang karena ketatnya persaingan dengan berbagai macam produk minuman modern yang bermunculan, yang memiliki tampilan dan pilihan rasa yang lebih menarik.

Minuman berkarbonasi atau minuman soda sudah tidak asing lagi di lidah masyarakat Indonesia. Minuman ringan yang memiliki rasa unik dan menyegarkan karena dapat memberikan efek sparkle ini sangat digemari terutama oleh kalangan anak muda. Semakin banyak produsen yang berlomba-lomba memproduksi minuman berkarbonasi dengan variasi rasa yang beragam, semakin terlupakan minuman tradisional warisan nenek moyang kita seperti bajigur.

Penelitian ini ingin menciptakan suatu inovasi untuk produk minuman tradisional bajigur, yaitu dengan menambahkan soda. Penelitian ini dilakukan untuk mengkaji penerimaan sensori dan flavor minuman tradisional bajigur oleh konsumen dengan melihat pengaruh penambahan soda.

Perumusan Masalah

Minuman tradisional khas Jawa Barat seperti bajigur sudah mulai dilupakan oleh masyarakat, bahkan masyarakat Sunda sendiri. Padahal itu merupakan salah satu budaya warisan nenek moyang yang tetap perlu dilestarikan. Bajigur bersoda sebagai terobosan baru dalam menyajikan minuman bajigur akan menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen untuk menikmati minuman tradisional bajigur. Masalah-masalah yang ingin diselesaikan dari penelitian ini antara lain:

1. Kurangnya minat masyarakat terhadap produk pangan lokal tradisional karena penyajian dari produk tersebut kurang menarik.
2. Bajigur yang biasanya disajikan hangat apakah akan tetap diterima jika dinikmati dengan sensasi soda.

Tujuan Program

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui penerimaan konsumen terhadap produk minuman bajigur soda.
2. Menentukan formulasi yang tepat untuk membuat produk minuman bajigur soda.
3. Mengangkat pangan lokal dan sebagai salah satu upaya untuk melestarikan budaya Sunda.

Luaran yang Diharapkan

Kegiatan ini dimaksudkan untuk menghasilkan sebuah inovasi trend pangan lokal tradisional berupa produk minuman tradisional bersoda yang diharapkan dapat menarik minat masyarakat untuk mengonsumsi produk lokal dan tidak melupakan budaya daerah sendiri.

Hasil penelitian dari PKM Penelitian ini juga harapannya akan dapat dipublikasikan sebagai artikel ilmiah sehingga dapat lebih bermanfaat bagi para pembacanya.

Kegunaan Program

Manfaat yang akan diperoleh mahasiswa dari program ini adalah dapat menumbuhkan kecintaan terhadap produk tradisional dari daerahnya, menambah wawasan dan pengalaman, sebagai media pengembangan serta penerapan ilmu dan teknologi dari berbagai disiplin ilmu. Selain itu juga untuk merangsang mahasiswa agar berfikir kreatif, inovatif, dan dinamis dalam menyikapi suatu permasalahan.

Program ini merupakan salah satu perwujudan tridharma perguruan tinggi serta menambah khasanah ilmu pengetahuan dan teknologi sehingga dapat meningkatkan citra positif perguruan tinggi. Manfaat bagi masyarakat adalah meningkatkan kepedulian akan budaya tradisional, memberikan alternatif minuman ringan yang berbasis pangan lokal.

TINJAUAN PUSTAKA

1. Bajigur

Minuman tradisional khas Jawa Barat salah satunya adalah bajigur. Bajigur terbuat dari campuran gula jawa dan santan. Namun ada juga bajigur yang menggunakan jahe. Bajigur biasanya diberi tambahan kopi bubuk sebagai citarasa khas bajigur lainnya selain santan (Untari 2005).

Proses pembuatan bajigur adalah santan dipanaskan, lalu dimasukkan bahan-bahan lainnya seperti gula jawa, jahe, dan pandan, lalu disaring. Di daerah asalnya, yaitu Jawa Barat, bajigur biasa dikonsumsi di sore hari pada saat hujan turun.

2. Gula Merah (Gula Palma)

Menurut SNI (2005) gula palma adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira palma, yaitu aren (*Arenga pinnata*, Merr), kelapa (*Cocos nucifera*, Linn), siwalan (*Borassus flabellifer*) atau jenis palma lainnya dan berbentuk cetak atau serbuk.

Nira merupakan larutan gula, tetapi di alamnya terdapat zat yang tidak larut air dalam bentuk emulsi seperti protein dan lilin. Pada saat dididihkan butir-butir air akan menempel pada butir-butir emulsi dan mengangkatnya ke permukaan sebagai buih. Bila buih tidak dibuang, pada saat nira menjadi kental buih akan teraduk kebagian dalam dan karena warnanya lebih muda maka gula yang dihasilkan akan berbintik-bintik putih (Tjptahadi 1984).

3. Santan

Santan adalah cairan yang berwarna putih yang diperoleh dengan mengempa buah kelapa segar, dengan atau tanpa penambahan air. Komposisi santan ini berbeda tergantung dari varietas kelapa, umur buah, dan keadaan

lingkungan (Grimwood 1975 *di dalam* Djatmiko 1983). Komposisi kimia santan kelapa dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Kimia Santan Kelapa

Komposisi Kimia	Kandungan (%)		
	Air	50.00*	54.1*
Lemak	39.77*	32.2*	38.00**
Protein	2.78*	4.4*	3.50**
Pati	0.09*	-	-
Gula	2.99*	-	-
Total Padatan	10.38*	-	9.00**
Abu	1.22*	1.0*	1.00**
Karbohidrat	-	8.3*	-

Sumber: *Nathanael dan Proper dkk *di dalam* Woodroof (1979),
**Hagenmaier (1977).

Menurut Kirk dan Othmer (1960), ukuran partikel santan lebih besar dari tiga micron sehingga santan berwarna putih seperti susu, sedangkan menurut Hagenmaier (1977), diameter globula lemak santan berkisar antara 0,01-0,02 milimeter.

Menurut Cheosakul (1967) *di dalam* Herman dan Somaatmaja (1975), penambahan sejumlah air pada santan sangat mempengaruhi komposisi santan dan menyebabkan emulsi santan lebih stabil.

Woodroof (1979), melaporkan bahwa emulsi santan distabilkan oleh protein dan mungkin juga oleh beberapa ion yang terserap pada batas permukaan antara minyak dan air. Menurut Hagenmaier (1977), beberapa jenis protein yang tidak larut dalam air juga terdapat dalam santan.

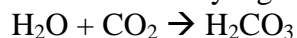
4. Minuman Soda

a. Gula Pasir

Sukrosa atau gula tebu adalah disakarida yang tersusun dari glukosa dan fruktosa (Lehninger 1982) dengan bobot molekul 342,3. Menurut Lehninger (1982), bila dibandingkan dengan disakarida dan oligosakarida yang lain, sukrosa tidak memiliki atom karbon yang bebas, dimana atom tersebut berfungsi sebagai penghubung antar molekul gula. Sifatnya juga mudah dihidrolisis menjadi D-glukosa dan D-fruktosa atau seringkali disebut sebagai bentuk gula invert. Menurut Winarno (1997), sukrosa memiliki dua sifat kimia yang sangat penting yaitu bersifat non pereduksi dan sangat mudah terhidrolisis. Sukrosa dikatakan sebagai gula non pereduksi karena tidak bereaksi dengan Cu^{2+} dalam reaksi fehling dan sukrosa bersifat mudah terhidrolisis menjadi glukosa dan fruktosa dengan adanya air dan panas.

b. Karbondioksida (CO_2)

Karbondioksida adalah gas yang tidak berwarna dan sedikit sekali menimbulkan bau, dimana secara terpisah membentuk asam karbonat sewaktu dilarutkan dalam air, asam karbonat tersebut tidak stabil dan tidak pernah dapat diisolasi. Reaksi yang terjadi adalah:



Asam karbonat tersebut bertanggung jawab terhadap *extra sparkle* dan *mouthfeel*, rasa, dan *bite* yang membedakan minuman ringan berkarbonasi dengan non berkarbonasi. Secara praktis, CO_2 adalah satu-satunya gas yang

paling cocok untuk memproduksi penampakan *sparkle* dalam minuman ringan berkarbonasi. Kelarutannya sedemikian rupa, sehingga dapat bertahan dalam larutan pada suhu ruang, selain itu juga dapat melepaskan gelembung dalam minuman ketika dikocok perlahan. Karbondioksida pada minuman dapat dibandingkan seperti spices yang terdapat pada makanan, dimana karbondioksida berperan sebagai pembentuk *zest* dan *sparkle*. Fungsi CO₂ dalam industri minuman ringan sebagai pemberi rasa yang unik dan menyegarkan. Di samping itu, karbondioksida berperan dalam menghambat pertumbuhan bakteri, dan sebagai bahan pengawet. Menurut Thorner and Herzberg (1978), penambahan karbondioksida (CO₂) dapat memberikan *thingling effect* (rasa menusuk pada lidah) yang merupakan ciri khas dari minuman ringan berkarbonasi.

METODE PENDEKATAN

1. Proses Pengolahan

Proses pengolahan produk bajigur ini masih menggunakan cara tradisional. Pada prinsipnya proses pembuatan minuman bajigur terdiri atas 2 tahap, yaitu 1) pencampuran seluruh bahan-bahan dan 2) pemanasan.

2. Respon Panelis (Organoleptik)

Metode yang digunakan untuk mengetahui bagaimana penerimaan konsumen terhadap produk minuman bajigur yang telah direformulasi adalah uji organoleptik rating hedonik dengan 7 tingkat skala mulai dari sangat tidak suka untuk nilai 1 sampai dengan sangat suka untuk nilai 7.

PELAKSANAAN PROGRAM

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Penelitian ini dilaksanakan selama 4 bulan di Laboratorium Pengolahan ITP, Laboratorium Biokimia ITP, dan Laboratorium Kimia Pangan ITP IPB.

Tahapan Pelaksanaan/Jadwal Faktual Pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan pada kegiatan penelitian ini adalah pengadaan bahan-bahan yang diperlukan, pembuatan produk minuman bajigur soda dengan kombinasi formulasi yang telah ditetapkan, pegujian organoleptik untuk mengetahui formula terbaik yang disukai, pengujian stabilitas masa simpan, dan terakhir analisis proksimat pada formulasi terpilih.

Berikut jadwal faktual pelaksanaan kegiatan penelitian ini

No.	Kegiatan	Bulan ke-1	Bulan ke-2	Bulan ke-3	Bulan ke-4
1.	Konsultasi dengan dosen pembimbing	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x
2.	Perizinan laboratorium dan persiapan bahan	x x			
3.	Penelitian formulasi	x x x x	x x x x		
4.	Uji organoleptik			x x	
5.	Penelitian stabilitas			x x x	
6.	Analisis proksimat				x x
7.	Analisis data dan pembahasan				x x x
8.	Pembuatan laporan akhir				x x x x

Instrumen Pelaksanaan

Bahan baku untuk pembuatan minuman bajigur soda adalah air, santan, gula merah, jahe, kopi, pandan, sereh, garam, CMC, dan soda. Bahan yang diperlukan selama tahap analisis adalah pelarut non-polar (heksana), HCL 25%, H₂SO₄, HgO, K₂SO₄, larutan 60% NaOH-5% Na₂S₂O₃.5H₂O, H₂BO₃, HCL 0.02 N, air destilata, indikator MR-MB, indikator PP. Sedangkan alat-alat yang dibutuhkan adalah pHmeter, viscometer, refrigerator, kapas, oven, tanur, cawan porselin, cawan alumunium, desikator, neraca analitik, kertas saring, labu lemak, alat ekstraksi soxhlet, pemanas Kjeldhal, labu Kjeldhal, alat destilasi lengkap, buret, pipet ukur 5 ml, Erlenmeyer 250 ml, gelas beaker, dan pipet tetes.

Rekapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya

Tabel 2. Realisasi biaya yang digunakan selama kegiatan

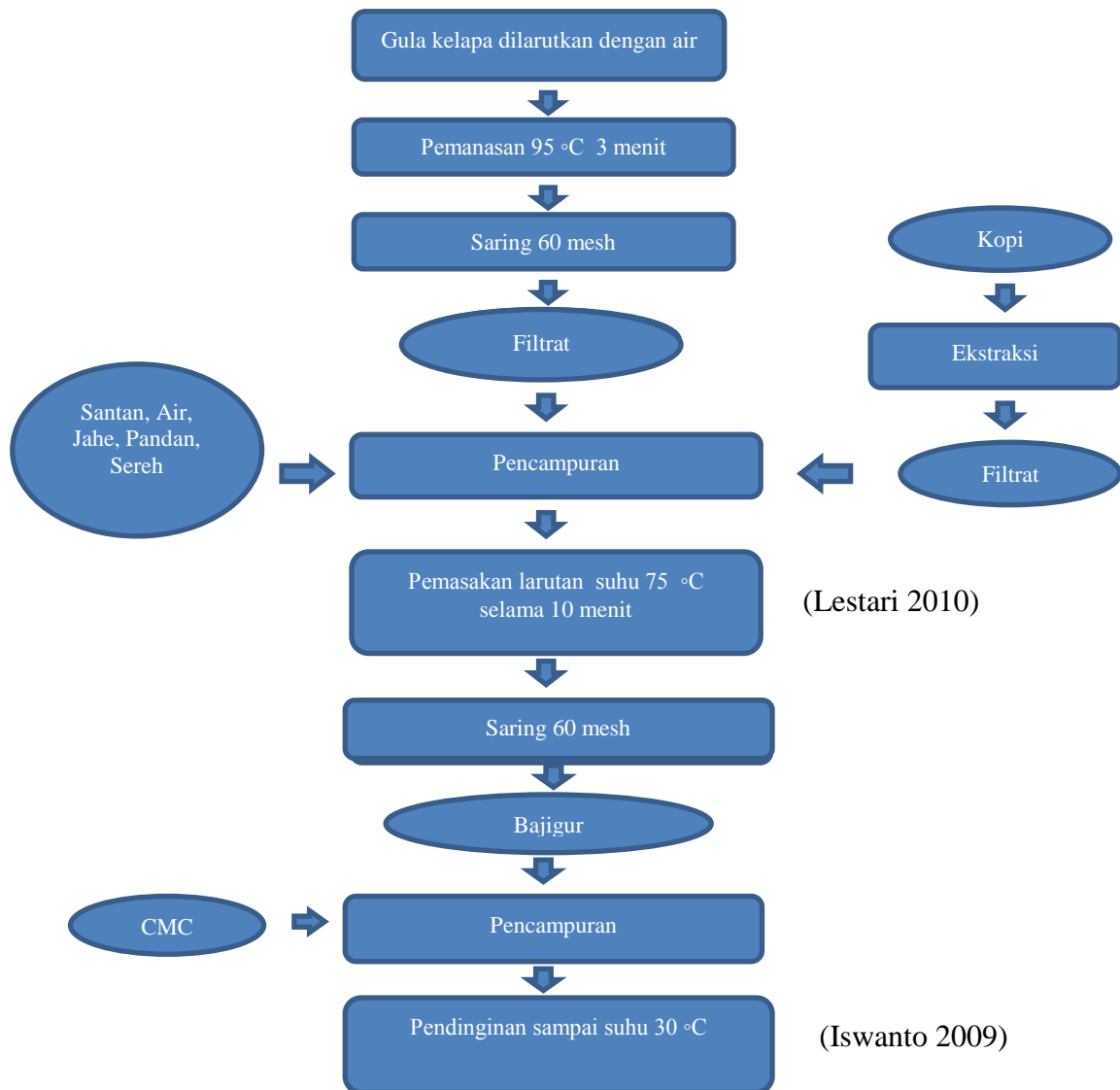
No	Uraian	Jumlah	Satuan	Harga	Total
1	Gula merah	5	kg	20500/kg	Rp 102,500
2	AMDK merek AQUA	3	galon	12000/galon	Rp 36,000
3	Santan	10	bungkus	25600/bungkus	Rp 256,000
4	Air soda	20	botol	3500/botol	Rp 70,000
5	Air minum gelas	2	dus	22000/dus	Rp 44,000
6	Sereh	30	satuan	2000/satuan	Rp 60,000
7	Kopi	20	bungkus	3600/bungkus	Rp 72,000
8	CMC	15	satuan	8000/satuan	Rp 120,000
9	Pandan	30	satuan	1000/satuan	Rp 30,000
10	Garam	5	satuan	600/satuan	Rp 3,000
11	Jahe	1	kg	24000/kg	Rp 24,000
12	Fruit tea	1	dus	38000/dus	Rp 38,000
13	Cup plastik	5	krat	8000/krat	Rp 40,000
14	Pisau	5	buah	9000/buah	Rp 45,000
15	Sendok	3	pak	2000/pak	Rp 6,000
16	Piring	20	satuan	600/satuan	Rp 12,000
17	Lap	2	buah	5000/buah	Rp 10,000
18	Spon	2	buah	2500/buah	Rp 5,000
19	Sabun cuci piring	2	satuan	6500/satuan	Rp 13,000
20	Talenan	3	buah	10000/buah	Rp 30,000
21	Saringan	3	satuan	5000/satuan	Rp 15,000
22	Tissue gulung	2	buah	15000/buah	Rp 30,000
23	Perlengkapan uji organoleptik	1	set	450000/set	Rp 450,000
24	Sewa laboratorium	1	unit	100000/unit	Rp 100,000
25	Transportasi				Rp 100,000

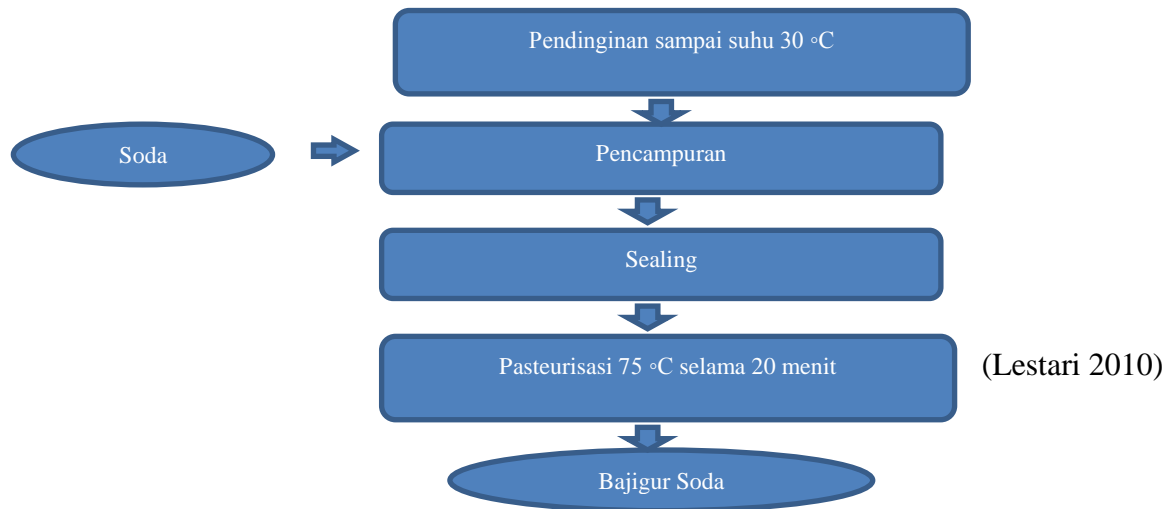
26	Pembuatan laporan-laporan				Rp 224,900
Total					Rp 1,936,400

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian pendahuluan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

- Formula bajigur soda: Air 1000 ml, santan 200 ml, gula merah 150 gram, sereh 10 gram, kopi 2 gram, jahe 75 gram, pandan 5 gram, dan garam 1 gram, CMC 0,2% dan 0,3%, soda 0%, 20%, dan 50%.
- Diagram alir pembuatan bajigur soda





Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Bajigur Soda

- Hasil Uji Rating Hedonik

Secara keseluruhan, warna bajigur dinilai netral hampir disukai oleh panelis. Formula bajigur yang paling disukai berdasarkan warna adalah CMC 0,3% soda 20%. Secara keseluruhan, aroma bajigur juga dinilai netral hampir disukai oleh panelis. Formula bajigur yang paling disukai berdasarkan aroma adalah CMC 0,2% soda 50%.

Pada parameter rasa, bajigur yang paling disukai adalah bajigur kontrol, tanpa penambahan CMC dan soda. Lalu bajigur dengan CMC tanpa penambahan soda dinilai netral dan disukai berikutnya. selanjutnya bajigur dengan soda 50% juga dinilai netral. dan yang paling tidak disukai adalah bajigur dengan soda 20%. Formula bajigur yang paling disukai berdasarkan rasa adalah CMC 0,3% soda 20%.

Berdasarkan parameter over all, bajigur tanpa penambahan soda lebih disukai dibandingkan bajigur yang diberi soda.

Namun, jika yang dibandingkan hanya bajigur dengan penambahan soda, maka 3 formula terpilih adalah: CMC 0,2 % soda 50%; CMC 0,3 % soda 20%; dan CMC 0,3 % soda 50%.

- Hasil Uji Stabilitas

Ketiga formula terpilih diuji stabilitasnya pada penyimpanan suhu refrigerator (4°C) selama dua minggu. Hasil uji stabilitas bajigur soda adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil pengukuran pH dan viskositas bajigur soda H 0

Konsentrasi (%)		pH	Rata-rata	Viskositas (cPs)	Rata-rata
CMC	Soda				
0,2	50	5,72	5,73	6,25	5,63
0,2	50	5,74		5,00	
0,3	20	5,96	5,98	20,00	20,00
0,3	20	5,99		20,00	
0,3	50	5,80	5,78	15,00	16,25
0,3	50	5,76		17,50	

Tabel 2. Hasil pengukuran pH dan viskositas bajigur soda H 14

Konsentrasi (%)		pH	Rata-rata	Viskositas (cPs)	Rata-rata
CMC	Soda				
0,2	50	5,68	5,98	7,00	6,00
0,2	50	6,29		5,00	
0,3	20	6,10	6,01	17,50	14,00
0,3	20	5,92		10,50	
0,3	50	6,35	6,48	9,50	10,50
0,3	50	6,66		11,50	

Berdasarkan hasil uji stabilitas selama dua minggu, maka formula bajigur soda terbaik yang dipilih adalah konsentrasi CMC 0,2% dan soda 50%, karena formula bajigur tersebut yang paling stabil terhadap perubahan pH dan viskositas.

- Hasil Analisis Proksimat

1. Kadar Air

Kode	Berat cawan kosong	Berat sampel	Berat cawan + sampel	Berat cawan + sampel kering	Hasil (%) b.b
Bajigur	5,1071	6,0816	11,1887	5,7413	89,57
	5,2074	6,1671	11,3745	5,8516	89,55

2. Kadar Abu

Kode	Berat cawan kosong	Berat sampel	Berat cawan + abu	Hasil (%) b.b
Bajigur	17,6073	5,1342	17,6240	0,33
	16,5900	5,0114	16,6066	0,33

3. Kadar Lemak

Kode	Berat sampel	Berat labu lemak	Berat labu + lemak	Hasil (%) b.b
Bajigur	2,5136	107,3328	107,3341	0,05
	2,4696	106,4156	106,4171	0,06

4. Kadar Protein

Kode	Berat sampel (gram)	Vol. HCl (ml)	Hasil (%) b.b
Bajigur	1,5082	2,70	0,31
	1,5189	2,70	0,31

Keterangan: ml blanko = 0,4 ml

Normalitas HCl = 0,0231 N

Faktor konversi = 6,25

KESIMPULAN DAN SARAN

Cita rasa khas bajigur yang asli sebenarnya masih disukai oleh masyarakat hingga saat ini, sehingga reformulasi minuman bajigur dengan soda kurang dapat diterima oleh konsumen. Di samping itu, minuman yang mengandung santan mungkin memang kurang cocok jika disajikan dengan sensasi soda. Sebagai upaya melestarikan budaya khas Sunda, yaitu minuman tradisional bajigur ini dapat dilakukan dengan menyajikan bajigur secara berbeda namun tetap mempertahankan cita rasa asli dari bajigur.

DAFTAR PUSTAKA

- Cheosakul U. 1967. *Preparation of Stabilized Coconut Milk*. Applied Sci. Res. Co., Bangkok.
- Djatmiko B. 1983. *Studi Tentang Serat Daging Buah Beberapa Varietas Kelapa dan Tentang Stabilitas Emulsi Santan Buku II*. Jurusan Teknologi Industri, FATETA, IPB. Bogor.
- Grimwood BE. 1975. *Coconut palm Products. Their Processing in Developing Countries*. FAO. P168-188.
- Hagenmaier R. 1977. *Coconut Aqueous Processing*, University of San Carlos, Cebu City.
- Kirk RE. And DF Othmer. 1960. *Encyclopedia of Chemical Technology*. 12. Interc. New York. Encyclopedia Inc.
- Lehninger. 1982. *Dasar-dasar biokimia* (terjemahan). Jakarta: Erlangga.
- Somaatmadja D, AS Herman dan A Mardjuki. 1974. *Pengolahan Kelapa III dan Pengawetan Santan Kelapa*. Komunikasi No. 162. Balai Penelitian Kimia Bogor.
- Thorner ME and RJ Herzberg .1978. *Non Alcoholic Food Service: Beverage Handbook*. Westport, Connecticut: AVI Publisher Company.
- Tjiptahadi GB. 1984. *Peranan Peralatan Proses dalam Pengembangan Industri Gula Kelapa*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian, Bogor.
- Untari T. 2005. *Daftar Minuman Indonesia Segar / Dingin dan Hangat / Sehat*. Jakarta: Eska Media.
- Winarno FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Woodroof JG and G Frank. 1981. *Beverages : Carbonated and Noncarbonated*. Westport, Connecticut: The AVI Pub., Corp. Inc.

LAMPIRAN

1. Dokumentasi kegiatan



Pemasakan



Analisis pH



Analisis viskositas



Uji kadar protein



Titrasi



Uji kadar lemak

2. Sheet uji rating hedonik

Uji Rating Hedonik

Produk: Bajigur Tanggal:

Nama:

Penjurik:
 Dihadapan Anda terdapat 7 contoh minuman bajigur. Anda diminta untuk menilai karakteristik dari bajigur tersebut dengan memberikan nilai 1 : sangat tidak suka 2 : tidak suka 3 : agak tidak suka 4 : netral 5 : agak suka 6 : suka dan 7 : sangat suka. Anda dimohon untuk **tidak membandingkan** karakteristik masing-masing sampel dengan sampel yang lain.

Kode sampel	Warna	Aroma	Rasa	Overall

Urutkan sampel dari mulai sampel yang Anda paling suka:
>.....>.....>.....>.....>.....>.....>.....

Komentar (WAJIB DIISI):

3. Bukti pembelian

