

PRODUKSI MINUMAN FUNGSIONAL SIRSAS (*Anona muricata*. Linn) DENGAN FERMENTASI BAKTERI ASAM LAKTAT

Soursop Functional Beverage Production by Lactic Acid Bacteria Fermentation

Nurud Diniyah¹, Achmad Subagio¹, dan Mukhammad Fauzi¹

¹Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember
E-mail : mamorusan_82@yahoo.com
HP. 085259362305

ABSTRACT

Soursop functional beverage processing using lactic acid bacteria (LAB) aimed to determine the effect of the lactic acid bacteria and fermentation on the functional properties and characteristics, as well as antioxidant power of functional beverages soursop. This study employed descriptive analysis with the variation of duration of fermentation. Observations were made of turbidity, total acid, pH, sugar total, reducing sugar, vitamin C, antioxidant capacity, and organoleptic test. The results showed that the use of lactic acid bacteria (LAB) and fermentation affect the characteristics and functional beverage antioxidant power soursop.

Keywords: soursop, beverage processing, LAB, fermentation, anti-oxidant

ABSTRAK

Penggunaan bakteri asam laktat (LAB) dalam memproses minuman fungsional sop asam bertujuan untuk mengetahui efek LAB dan fermentasi terhadap sifat fungsional dan karakteristik, serta daya anti-oxidant minuman sop asam. Studi ini menggunakan analisis deskriptif pada beberapa variasi lamanya fermentasi. Pengamatan dilakukan pada turbiditas, total asam, pH, total gula, pengurangan gula, vitamin C, kapasitas anti-oksidan, dan hasil tes organoleptik. Hasil menunjukkan bahwa penggunaan LAB dan fermentasi mempengaruhi karakteristik dan daya anti-oksidan minuman fungsional sop asam.

Kata kunci: sup asam, proses minuman, LAB, fermentasi, anti-oxidan

Diterima: 6 Maret 2013; Disetujui: 28 Mei 2013

PENDAHULUAN

Gaya hidup *instant* memberikan dampak buruk terhadap kesehatan. Berbagai penyakit yang disebut *life style disease* bermunculan seperti: kanker, hiperkolesterol, penyakit gula/diabetes dan sebagainya. Seiring dengan timbulnya dampak negatif tersebut, masyarakat semakin sadar akan pentingnya pola hidup sehat, salah satunya dalam memilih bahan pangan. Dasar pertimbangan konsumen di negara-negara maju dalam memilih bahan pangan tidak hanya bertumpu pada kandungan gizi dan kelezatannya, tetapi juga pengaruhnya terhadap kesehatan tubuh, yang disebut pangan fungsional (Golbert, 1994).

Buah sirsak merupakan komoditas buah-buahan yang saat ini belum dimanfaatkan secara

optimal. Padahal buah sirsak mengandung nilai gizi tinggi dan sifat fungsional dari vitamin yang dikandungnya, begitu pula nilai ekonomisnya sebagai komoditi pangan. Vitamin yang paling dominan pada buah sirsak adalah vitamin C, yaitu sekitar 20 mg per 100 gram daging buah. Kebanyakan vitamin C per orang per hari (yaitu 60 mg), telah dapat dipenuhi hanya dengan mengonsumsi 300 gram daging buah sirsak. Kandungan vitamin C yang cukup tinggi pada sirsak merupakan antioksidan yang sangat baik untuk menangkal radikal bebas. Kandungan gizi lainnya dari buah sirsak adalah vitamin B1 dan vitamin B2 yang cukup tinggi (Wirakusumah, 2002).

Sari buah dapat difermentasi menjadi beberapa minuman, salah satunya minuman yang dihasilkan dari fermentasi bakteri asam laktat