

# **PENGARUH PENGGUNAAN GULA STEVIA (*Stevia rebaudiana*) SEBAGAI PEMANIS ALAMI TERHADAP KUALITAS MINUMAN SARI BUAH NANAS (*Ananas comosus L. Merr*) DENGAN VARIETAS YANG BERBEDA**

The Effect of The Use of Stevia Sugar (*Stevia rebaudiana*) As A Natural Sweetener on the Drink Quality of Pineapple (*Ananas comosus L. Merr*) With Different Varieties

**Putri Dwi Irma<sup>1)\*</sup>, I Wayan Sweca Yasa<sup>2)</sup> dan Rini Nofrida<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup>Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

<sup>2)</sup>Staff Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

\*email: [putridwiirma03@gmail.com](mailto:putridwiirma03@gmail.com)

## **ABSTRACT**

*This reasearh aims was to determine the effect of using stevia sugar as a natural sweetener in the manufacture of pineapple juice drinks with different varieties of pineapple. The experiment was conducted laboratory and was arranged using a factorial randomized block design with 2 factors. The treatment factors included pineapple varieties using 2 types of pineapple, namely Cayenne pineapple and Queen pineapple, as well as sugar addition factors, namely control using 50% sucrose sugar, using 3%, 6%, and 9% stevia sugar which were repeated three times to obtain 24 units test. Parameters observed included reducing sugar content, vitamin C content, acidity (pH), total dissolved solids (TDS) and organoleptic (color, smell and taste). Data were analyzed with analysis of variance at 5% of significance level, using Costat Software. Significantly different treatments were further tested using the Honestly Significant Difference (HSD) at the at the 5% significance level. The results showed that the interaction between pineapple varieties and added sugar had a significant effect on reducing sugar content, total dissolved solids and color organolepti test (scoring), but the interaction had no effect on vitamin C levels, acidity (pH) and color organoleptic tests (hedonic), aroma and test both scoring and hedonic. The addition of 6% stevia sugar concentration with the Queen pineapple variety is the treatment with the best sensory quality compared to the Cayenne pineapple variety in terms of organoleptic assessment of neutral (hedonic) color, smell and taste, whitish yellow color (scoring) and slightly sweet taste (scoring)*

**Keywords:** pineapple juice drink, pineapple variety, stevia sugar.

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan gula stevia sebagai pemanis alami pada pembuatan minuman sari buah nanas dengan varietas nanas yang berbeda. Penelitian ini dilakukan di laboratorium dan ditata menggunakan rancangan acak kelompok faktorial dengan 2 faktor. Faktor perlakuan meliputi varietas nanas menggunakan 2 jenis nanas yaitu nanas *Cayenne* dan nanas *Queen*, serta faktor penambahan gula, yaitu kontrol menggunakan gula sukrosa 50%, penggunaan gula stevia 3%, 6%, dan 9% yang diulang sebanyak tiga kali sehingga diperoleh 24 unit percobaan. Parameter yang diamati meliputi kadar gula reduksi, kadar vitamin C, derajat keasaman (pH), total padatan terlarut (TPT) dan organoleptik (warna, aroma dan rasa). Data hasil pengamatan dianalisis dengan analisa keragaman pada taraf nyata 5% menggunakan *Software Costat* dan uji lanjut dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi antara varietas nanas dan penambahan gula berpengaruh nyata terhadap kadar gula reduksi, total padatan terlarut dan uji organoleptik warna (skoring), tetapi interaksi tidak berpengaruh terhadap kadar vitamin C, derajat keasaman (pH) dan uji organoleptik warna (hedonik), aroma dan rasa baik skoring maupun hedonik. Penambahan konsentrasi gula stevia 6% dengan varietas nanas *Queen* merupakan perlakuan dengan mutu sensoris terbaik dibandingkan dengan varietas nanas *Cayenne* ditinjau dari penilaian organoleptik warna, aroma dan rasa (hedonik) yang netral, warna (skoring) kuning keputihan dan dengan rasa (skoring) yang agak manis.

**Kata kunci:** gula stevia, minuman sari buah nanas, varietas nanas