

**WAX APPLE BLISS SEBAGAI VARIAN PRODUK KULINER
BERBASIS SIRUP JAMBU AIR (*Syzygium samarangense*)
ASAL DESA TLOGODOWO KABUPATEN DEMAK**

**WAX APPLE BLISS AS A CULINARY PRODUCT VARIANT
BASED ON WAX APPLE SYRUP (*Syzygium samarangense*)
FROM TLOGODOWO VILLAGE DEMAK REGENCY**



TUGAS AKHIR S1

**OLEH
Josefha Agustin Budoyo
21.12.0004**

**KONSENTRASI NUTRISI DAN TEKNOLOGI KULINER
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2025

**WAX APPLE BLISS SEBAGAI VARIAN PRODUK KULINER
BERBASIS SIRUP JAMBU AIR (*Syzygium samarangense*)
ASAL DESA TLOGODOWO KABUPATEN DEMAK**

**WAX APPLE BLISS AS A CULINARY PRODUCT VARIANT
BASED ON WAX APPLE SYRUP (*Syzygium samarangense*)
FROM TLOGODOWO VILLAGE DEMAK REGENCY**

TUGAS AKHIR S1

Diajukan untuk memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

OLEH
Josefha Agustin Budoyo
21.I2.0004

**KONSENTRASI NUTRISI DAN TEKNOLOGI KULINER
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2025

RINGKASAN

Jambu air citra merupakan bahan pangan lokal yang banyak ditemukan di Desa Tlogodowo, Kabupaten Demak. Namun, pemanfaatannya masih belum optimal. Untuk itu, dilakukan suatu inovasi supaya jambu air memiliki nilai dan harga jual lebih tinggi. Pengolahan jambu air menjadi sirup menghasilkan warna merah muda pucat dan terlihat keruh, sehingga diperlukan penambahan pewarna alami seperti ekstrak bunga rosella guna meningkatkan penerimaan konsumen. Kelopak bunga rosella mengandung antosianin sebagai pemberi warna merah, memberikan rasa asam dan berfungsi sebagai antioksidan. Sirup jambu air dapat diolah menjadi inovasi produk kuliner yaitu *wax apple bliss*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik, antioksidan, dan penerimaan konsumen terhadap beberapa formulasi sirup jambu air, serta mengetahui *wax apple bliss* dapat diterima sebagai produk kuliner berbahan dasar sirup jambu air. Pembuatan sirup terdiri dari proses *blanching*, *juicing*, dan pemasakan. Formulasi sirup jambu air yaitu formula air, sari jambu air dan ekstrak bunga rosella dalam gram (F0 = 0:500:0, F1 = 40:450:10, F2 = 80:400:20, F3 = 120:350:30). Penelitian ini terdiri kuesioner pra-penelitian, pengujian sensori hedonik sirup (meliputi rasa, warna, aroma, kekentalan dan *overall*), pengujian viskositas, pH, antioksidan, warna dan kadar gula dengan pengulangan 5 kali. Hasil sensori sirup terbaik akan digunakan sebagai bahan dasar *wax apple bliss*, kemudian dilakukan uji sensori dan pembagian kuesioner. Data yang diperoleh akan dianalisis dengan uji normalitas, homogenitas, *Kruskal Wallis*, ANOVA pada aplikasi SPSS dan *Just About Right* (JAR) pada aplikasi Jamovi. Hasil penelitian didapatkan bahwa semakin rendah konsentrasi sari jambu air dan semakin tinggi konsentrasi ekstrak rosella (sirup F0 ke F3) dapat meningkatkan nilai viskositas (19,40-22,39 cp) dan warna a* (8,39-16,71) serta menurunkan nilai pH (4,30-3,71), gula (71,38-65,38°brix), antioksidan (30,91-24,63%), warna L* (22,98-16,39) dan b* (3,61-0,36). Selanjutnya berdasarkan hasil sensori sirup jambu air dari semua atribut didapatkan formula F3 yang paling disukai dan akan digunakan sebagai bahan dasar *wax apple bliss*. Berdasarkan hasil sensori *wax apple bliss* dengan metode JAR diketahui semua atribut (rasa manis, rasa asam, rasa sirup jambu air, aroma *fruity*, aroma *floral*, *mouthfeel*, dan *aftertaste*) sudah tergolong cukup.

SUMMARY

Wax apple is a local food ingredient in Tlogodowo Village, Demak Regency. However, its utilization is still not optimal. For this reason, an innovation was carried out so that wax apples have a higher value and selling price. Processing wax apples into syrup produces a pale pink color and looks cloudy, so it is necessary to add natural dyes such as rosella flower extract to increase consumer acceptance. Rosella flower petals contain anthocyanins as a red color giver, give a sour taste, and function as antioxidants. Wax apple syrup can be processed into a culinary product innovation, namely wax apple bliss. This study aims to determine the physical characteristics, antioxidants, and consumer acceptance of several wax apple syrup formulations, and to determine whether wax apple bliss can be accepted as a culinary product made from wax apple syrup. The syrup-making process consists of blanching, juicing, and cooking. The formulation of wax apple syrup is a formula of water, wax apple juice and rosella flower extract in grams (F0 = 0:500:0, F1 = 40:450:10, F2 = 80:400:20, F3 = 120:350:30). This study consisted of a pre-study questionnaire, hedonic sensory testing of syrup (including taste, color, aroma, thickness and overall), viscosity, pH, antioxidant, color and sugar content testing with 5 repetitions. The best syrup sensory results will be used as the base material for wax apple bliss, then sensory testing and questionnaire distribution will be carried out. The data obtained will be analyzed by normality, homogeneity, Kruskal Wallis, ANOVA tests on the SPSS application, and Just About Right (JAR) on the Jamovi application. The results of the study showed that the lower the concentration of wax apple juice and the higher the concentration of rosella extract (syrup F0 to F3) can increase the viscosity (19.40-22.39 cp) and a* color values (8.39-16.71) and reduce the pH value (4.30-3.71), sugar (71.38-65.38°brix), antioxidants (30.91-24.63%), L* (22.98-16.39) dan b* (3.61-0.36) color values. Furthermore, based on the sensory results of wax apple syrup from all the attributes obtained, the F3 formula is the most preferred and will be used as the basic ingredient for wax apple bliss. Based on the sensory results of wax apple bliss with the JAR method, all known attributes (sweet taste, sour taste, wax apple syrup taste, fruity aroma, floral aroma, mouthfeel, and aftertaste) are classified as sufficient.