**INTISARI**

**Kementerian Kesehatan Republik Indonesia**

**Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta**

**Jurusan Kesehatan Lingkungan**

**Karya Tulis Ilmiah, Juli 2011**

**Laily Zakiyah**

**Sanitasi Proses Pembuatan Sirup Kulit Nanas**

**(xii + 46 Halaman + 6 Lampiran)**

Sampah merupakan sisa buangan yang dihasilkan oleh setiap mahluk hidup yang sudah tidak digunakan lagi. Bagian dari sampah pada umumnya adalah sampah organik dan sisanya sampah anorganik. Kulit buah nanas sampai saat ini hanya dibuang begitu saja, sebagai limbah yang dapat mengurangi nilai estetika. Salah satu pemecahan masalah dalam pengelolaan sampah adalah reuse atau memanfaatkan kembali sampah yang tidak berguna menjadi barang yang lebih berguna. Kulit nanas yang masih mengandung komponen zat makanan diharapkan menjadi bahan pengganti buah nanas untuk pembuatan sirup. Pada proses pembuatan sirup kulit nanas harus memperhatikan sanitasinya, guna mencegah terjadinya pengotoran makanan yang menyebabkan timbulnya penyakit.

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh sirup kulit nanas dengan formula yang sesuai atau sama bahkan lebih baik cita rasanya dibanding dengan sirup nanas di pasaran.

Penelitian dilakukan dengan pendekatan eksperimen dengan rancangan post test only with control design. Lokasi pengambilan sampel di pasar Gamping, lokasi pembuatan sirup kulit nanas di Kricak, Tegalrejo, Yogyakarta, pemeriksaan E. Coli di lakukan di Laboratorium Kesehatan Lingkungan Poltekkes Yogyakarta, pemeriksaan Kadar Glukosa dilakukan di BLK Yogyakarta dan pengujian organoleptik di Kost Pak Hadi Kajor.

Dari hasil uji organoleptik warna, sirup yang paling disukai dan diterima oleh panelis adalah sirup dengan kode 468 yaitu sirup dipasaran yang dijadikan sebagai control. Dari hasil uji organoleptik bau, sirup yang paling disukai dan diterima oleh panelis adalah sirup dengan kode 135 yaitu sirup dengan formulasi 500ml ekstrak kulit nanas : 1000 gr gula pasir. Dari hasil uji organoleptik rasa, sirup yang paling disukai dan diterima oleh panelis adalah sirup dengan kode 135 yaitu sirup dengan formulasi 500 ml ekstrakmkulit nanas : 1000 gr gula pasir. Dari hasil uji organoleptik kekentalan sirup yang paling disukai adalah sirup dengan kode 135 yaitu sirup dengan formulasi 500 ml ekstrak kulit nanas : 1000 gr gula pasir. Hasil uji E. Coli menunjukkan sirup 135, 246 dan 357 kadar E. Coli nya negative. Hasil uji kadar glukosa menunjukkan kadar glukosa tinggi pada sirup 246 yaitu sirup dengan formulasi 750 ml ekstrak kulit nanas : 1000 gr gula pasir.

Sirup kulit nanas dengan kode 246 yaitu sirup dengan formulasi 750 ml ekstrak kulit nanas : 1000 gr gula pasir adalah sirup yang efektif yang dapat diterima oleh panelis. Ada perbedaan yang bermakna uji organoleptik warna, bau, rasa dan kekentalan sirup dengan kode 135, 246, 357 dan 468.

**Kata Kunci** : sanitasi proses pembuatan sirup kulit nanas, mutu organoleptik.

**Kepustakaan** : 15 Buku (1984-2007) + 8 Website