

## ABSTRAK

Salak (*Salacca Zalacca*) memiliki manfaat bagi kesehatan akan tetapi salak juga mengalami reaksi *browning* yang dapat menyebabkan kerusakan. Salak juga dapat diolah menjadi sari buah untuk meningkatkan daya simpan. Salah satu metode dalam pencegahan reaksi *browning* adalah dengan pemanasan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemanasan sebagai metode pencegahan *browning* terhadap sifat fisikokimia pada sari buah salak.

Jenis penelitian ini adalah eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan satu faktor perlakuan suhu pemanasan (0<sup>0</sup>C, 60<sup>0</sup>C, 70<sup>0</sup>C dan 80<sup>0</sup>C). Sifat fisikokimia yang dianalisis meliputi, senyawa flavonoid, senyawa polifenol, total asam, *sugar content* dan pH. Sifat fisikokimia diuji menggunakan *One-Way Anova*  $\alpha$  0,05.

Hasil penelitian menunjukkan kandungan flavonoid tertinggi 4,30 mg/100ml, kandungan polifenol tertinggi 31,80 mg/100ml, nilai total asam tertinggi sebesar 2,15 mg/100ml, nilai *sugar content* tertinggi 1,82%, dan nilai pH tertinggi sebesar 3,97. Hasil analisis statistik senyawa flavonoid, senyawa polifenol, total asam, *sugar content* dan pH *p-value* > 0,05.

Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa memiliki perbedaan yang signifikan antara senyawa flavonoid, senyawa polifenol, total asam, *sugar content* dan pH dengan perlakuan pemanasan sebagai metode pencegahan reaksi *browning*.

**Kata Kunci** : Pemanasan, *Browning*, Sari Buah Salak