

ABSTRAK

Tingginya kandungan air pada buah yang mencapai 80-90% menjadikan karakteristik pada buah bersifat mudah rusak, sehingga termunculkan ide dari peneliti yaitu mengolah buah tersebut menjadi produk pangan berupa jus dengan ditambahkan jahe atau kunyit yang dipercaya dapat meningkatkan daya simpan pada suatu produk pangan. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi apakah jahe atau kunyit benar-benar berguna untuk memperpanjang daya simpan pada suatu produk pangan terutama jus buah. Metode pada penelitian ini menggunakan *Systematic Literature Review*. Pencarian data melalui website portal jurnal yang diakses seperti *Google Scholar*, *PubMed* dan *Science Direct*. Didapatkan 1.518 jurnal lalu terdapat 1.486 literatur yang teresklusi karena tidak sesuai dengan variabel yang diteliti, sehingga didapatkan sebanyak 32 literatur untuk dianalisis pada tahap kedua. Kemudian pada tahap kedua yaitu skrinning berdasarkan isi keseluruhan atau full text, terdapat 25 literatur yang teresklusi, sehingga hasil akhir mendapatkan 7 literatur yang memenuhi syarat untuk di review. Dalam 7 studi terdapat 5 studi yang membahas tentang daya simpan jus dilihat dari nilai pH yang rata-rata menunjukkan pH formulasi tersebut dalam golongan asam lemah, 5 studi membahas tentang daya simpan jus dilihat dari tumbuhnya jamur yang dimana 3 studi mendapatkan hasil bahwa tidak ada tumbuhnya jamur pada penelitian mereka, dan yang terakhir yaitu 5 studi membahas tentang uji daya terima atau sensorik dimana hasilnya rata-rata sampel jus dengan sedikit campuran bahan alami masih dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci : Jus, Jahe, Kunyit, Daya Simpan, Daya Terima