

ABSTRAK

Selai lembaran adalah modifikasi bentuk selai yang mulanya semi padat (agak cair) menjadi lembaran-lembaran yang kompak, plastis, dan tidak lengket. Selai lembaran ini mempunyai bentuk seperti keju lembaran.

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan selai lembaran alpukat yang bermutu serta mengetahui pengaruh dari konsentrasi gelatin dan konsentrasi agar-agar serta interaksi keduanya.

Metode penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini terdiri dari dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk memperoleh gelatin dari tulang ikan nila yang akan digunakan dalam penelitian utama. Tahapan penelitian pendahuluan terdiri dari pencucian, penirisan, pengecilan ukuran, *degreasing*, perendaman, penyaringan penetralan, ekstraksi, penyaringan, dan evaporasi. Tahapan penelitian utama terdiri dari sortasi, *trimming*, penghancuran, penimbangan, pencampuran, pemasakan serta pencetakan.

Rancangan percobaan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial 3x3 dengan tiga kali ulangan. Faktor pertama penambahan gelatin (0,1%, 0,3%, 0,5%) dan faktor kedua penambahan agar-agar (2,5%, 3%, 3,5%). Hasil dari penelitian pendahuluan pembuatan gelatin tulang ikan nila diperoleh hasil viskositas sebesar 10 cP, kekuatan gel sebesar 10,15 g *Force*, rendemen sebesar 3,92 % dan kadar abu sebesar 5,82%. Hasil dari analisis menunjukkan bahwa konsentrasi gelatin dan konsentrasi agar-agar berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, gula reduksi dan padatan tidak terlarut. Interaksi antara konsentrasi gelatin dan konsentrasi agar-agar hanya berpengaruh terhadap padatan tidak terlarut, gula reduksi, tekstur dan rasa. Perlakuan terpilih dari penelitian utama dengan menggunakan formulasi kombinasi gelatin 0,5% dan konsentrasi agar-agar 2,5%, dengan kandungan kadar air sebesar 34,90%, padatan tidak terlarut sebesar 15,16%, dan gula reduksi 7,6%.

Kata Kunci : Agar-agar, Alpukat, Gelatin Tulang Ikan Nila, Selai Lembaran

ABSTRACT

Slice jam is a modified form of jam that was once a semi-solid (rather slusky) and then processed into a compact, plastick and not sticky slice. This sliced jam shaped like slice cheese.

The method of research were carried out to produce the best quality of avocado jam slice and to measure the effects of gelatin and agar within their interactions.

The method of research were carried out two stages: preliminary research and primary research. The preliminary research was conducted to obtain gelatin from the bones of Tilapia's was used in the primary research. Steps included in preliminary research are washing, draining, minimizing, degreasing, soaking, neutralizing, extracting, filtering, and evaporating. primary research were steps include sorting, trimming, crumbling, weighing, mixing, cooking, and forming.

The experimental plan were carried out in this research Randomized Block Design (RBD) with factorial pattern (3x3) and 3 times repetition. First factor is gelatin (0,1%, 0,3%, 0,5%) addition and the second factor is agar (2,5%,3%,3,5%) addition. Preliminary research showed that the gelatin viscosity is 10 Cp, gel strength of 10,15 g Force, rendement is 3,92%, and ash content of 5,82%. This research shows that the concentration of gelatin and agar affects the color, taste, flavor, texture, reducing sugar, and insoluble solids. While the interaction between concentration gelatin and agar concentration affects only the insoluble solids, reducing sugar, texture, and taste. The chosen treatments from the primary research are 0,5% of gelatin consentration and 2,5% of agar consentration, with 34,90% of water content, 15,16% of insoluble solidsand 7,6% of reducing sugar.

Keywords: Agar, Avocado, Tilapia's Fish Bone Gelatin , Jam Slices

