

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh jenis penstabil dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik selai *Black Mulberry*. Manfaat dari penelitian ini adalah dapat menambah pengetahuan dan keterampilan tentang pemanfaatan buah *black mulberry* sebagai bahan selai, dilihat dari segi ekonomi akan membantu para petani dan pedagang yang berminat mengolah buah *black mulberry* untuk meningkatkan taraf hidupnya dan dapat dijadikan informasi tentang inovasi terbaru tentang selai *black mulberry* kepada masyarakat yang banyak mengandung nilai gizi yang sehat.

Rancangan penelitian ini menggunakan pola faktorial 3 x 3 dalam Rancangan Acak Kelompok dengan ulangan 3 kali. Faktor pertama adalah Jenis Penstabil (P) yang terdiri dari Pektin (p_1 0,2%), Gelatin (p_2 0,6%) dan Gum arab (p_3 0,10%). Faktor kedua adalah Konsetrasi Sukrosa (S) terdiri dari s_1 (25%), s_2 (30%) dan s_3 (35%).

Parameter pengamatan adalah analisis kimia yang meliputi kadar vitamin C, kadar air dan kadar gula total, uji fisika terhadap viskositas, serta uji organoleptik berdasarkan uji kesukaan terhadap warna, rasa, tekstur dan kenampakan.

Sampel terbaik berdasarkan dari keseluruhan respon kimia, fisika, dan organoleptik adalah perlakuan p_3s_3 (Gum arab 0,10% dan sukrosa 35%) dengan kadar air 59,26%, tekstur 3,95 dan aktivitas antioksidan 3308,30 ppm. Dari hasil tersebut dapat dilihat bahwa karakteristik dari selai terpilih belum memenuhi standar yang terdapat dalam SNI karena hasil tersebut belum sesuai dengan angka yang diterapkan oleh SNI.

Kata Kunci : Selai, *Black Mulberry*, Penstabil, Sukrosa.

ABSTRACT

The purpose of this research was to study the influence of a kind of stabilizer and concentration sucrose to Black Mulberry jam characteristic. The benefit of research is would add knowledge and skill on extracting black mulberry fruit as a jam, viewed from the perspective of economy would help the farmers and traders in process of black mulberry to improve his life and could become information about black mulberry jam to public contain many healthy nutritional value.

The design that used in this research was 3 x 3 factorial in Randomized Block Design (RAK) with 3 time replication. First factor were type stabilizer (P) consist of Pectin (p_1 0,2%), Gelatine (p_2 0,6%) and Gom Arab Powder (p_3 0,10%). Second factor were concentration sucrose (S) consist of s_1 (25%), s_2 (30%) dan s_3 (35%).

There was used the parameter including chemical analysis, which were conducted for vitamin c content, the water level content, and total sugar content, physical test to viscosity, also organoleptic test based on the pleasure test concerning colour, taste, texture and the visibility.

Result of this research showed that product with treatment p_3s_3 (0,6% gelatine and 3% concentration sucrose) was the best sample with 59,26% water content, 395% texture and 3308,30 antioxidant activity. Of these results can be seen that characteristic of jam elected not comply with contained in SNI because this is not based on figures applied by SNI.

Keyword : *Jam, Black Mulberry, Stabilizer, Sucrose.*