

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan produk *Marshmallow* bunga krisan dengan varietas bunga dan perbandingan bunga dengan air pada proses pembuatan *Marshmallow* bunga krisan. Manfaat dari penelitian ini adalah penganeekaragaman hasil olahan dari bahan bakutanaman hias bunga krisan(*Chrysanthemum*).

Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial 3×3 dan ulangan sebanyak 3 kali. Faktor pertama yaitu jenis bunga krisan yang terdiri dari a_1 (*Chrysanthemum cinerariaefolium* (putih)), a_2 (*Chrysanthemum indicum* (kuning)) dan a_3 (*Chrysanthemum morifolium* (Ungu)). Faktor yang kedua yaitu perbandingan air dengan bunga krisan yang terdiri b_1 (1:1), b_2 (1:2) dan b_3 (2:1). Respon pada penelitian ini adalah respon kimia adalah kadar air, kadar kalsium, respon fisika adalah tekstur (kekenyalan) dan colorimetri (Warna) dan uji organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur.

Varietas bunga krisan berpengaruh terhadap respon aroma dan kadar air, tetapi tidak berpengaruh terhadap respon warna, rasa, tekstur, kadar kalsium, dan kekenyalan (tekstur). Perbandingan air dengan bunga krisan berpengaruh terhadap respon kadar air dan kekenyalan (tekstur) tetapi tidak berpengaruh terhadap respon warna, rasa, aroma, tekstur dan kadar kalsium. Interaksi antara varietas bunga krisan dan perbandingan air dengan bunga berpengaruh terhadap respon rasa, tekstur, dan kadar kalsium, tetapi tidak berpengaruh terhadap respon warna, aroma, kadar air dan kekenyalan (tekstur). Perlakuan terbaik Berdasarkan hasil pengujian kadar air, kadar kalsium dan tekstur pada penelitian utama di dapatkan perlakuan terpilih yaitu a_3b_1 varietas bunga *Chrysanthemum morifolium* (ungu) dan perbandingan air : bunga (1:1) dengan kadar air sebesar 19,22%, kadar kalsium 2,55 mg ^{ca}/100 g dan tekstur kekenyalan 3,35 g.sec.

ABSTRACT

The purpose of this study was to produce a product of Chrysanthemum Marshmallowbunga with flower varieties and flower comparison with the manufacture on Marshmallow chrysanthemum flowers. The benefit of this research is the preparation of processed products from bakutanaman ornamental chrysanthemum (chrysanthemum).

The experimental design used was Randomized Block Design (RAK) with 3×3 factorial pattern and 3 replications. The first factor was chrysanthemum composed of a1 (Chrysanthemum cinerariaefolium (white)), a2 (Chrysanthemum indicum (yellow)) and A3 (Chrysanthemum morifolium (Purple)). The second factor is the ratio of air with chrysanthemum flower which consists of b1 (1: 1), b2 (1: 2) and b3 (2: 1). The response of this research is chemical response is air content, calcium level, physical response is texture (elasticity) and colorimetric and organoleptic color which include color, flavor, aroma, and texture.

Varieties of nutritious chrysanthemum flowers to the aroma response and moisture content, and do not affect the response of color, taste, texture, calcium levels, and suppleness (texture). Comparison of air with chrysanthemum flowers affects air response and suppleness (texture) and does not sneeze against. Response of color, taste, aroma, texture and calcium content. The interaction between chrysanthemum varieties and water ratio with flower response to taste, texture, and calcium responsiveness does not affect the response of color, aroma, air content and elasticity (texture). The best treatments based on the results of water content test, calcium and texture levels in the main research were obtained by choosing a3b1varietas Chrysanthemum morifolium (purple) flowers and air ratio: flower (1: 1) with water content of 19.22%, calcium 2, 55 mg ca / 100 g and a textured plasticity of 3.35 g.sec.