**Kesimpulan**

1. Konsentrasi pektin berpengaruh terhadap kadar air, kadar serat dan tekstur selai lembaran labu kuning.
2. Konsentrasi asam sitrat berpengaruh terhadap kadar air, aroma, rasa dan tekstur.
3. Interaksi kedua faktor hanya berpengaruh terhadap tekstur dan kekuatan gel selai lembaran.
4. Perlakuan yang terbaik adalah perlakuan a1b1. Kadar air 23.47%, kadar serat 2.90%, kekuatan gel 706 gr/cm2, warna kuning, aroma khas labu, rasa asam serta tekstur padat sangat suka oleh panelis.

**a**

* Uji Organoleptik

Hasil uji organoleptik secara hedonik, menyatakan panelis sangat suka selai lembaran dengan pektin 1% dan asam sitrat 1% yang menghasilkan selai lembaran warna kuning, aroma khas labu, rasa asam serta tekstur yang padat.

semakin tinggi penambahan pektin dan semakin rendah penambahan asam sitrat akan menghasilkan nilai kekuatan gel yang tinggi.

* **Kekuatan Gel**

Kekuatan Gel (gr/cm2)

Grafik Kekuatan Gel Selai Lembaran dengan Asam Sitrat

semakin rendah penambahan asam sitrat dan semakin tinggi penambahan pektin akan menghasilkan nilai kekuatan gel yang tinggi.

Kons. As. Sitrat (%)

Grafik Kekuatan Gel Selai Lembaran dengan Asam Sitrat

Kons. Pektin (%)

Kekuatan Gel (gr/cm2)

**Hasil Penelitian**

* **Kadar Air**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Konsentrasi Pektin | Kadar Air (%) |  | Konsentrasi  Asam Sitrat | Kadar Air (%) |
| a3 (2%) | 23.45 a | b1 (1%) | 23.19 a |
| a2 (1%) | 24.47 b | b2 (2%) | 24.12 b |
| a1 (0.3%) | 24.92 c | b3 (3%) | 25.53 c |

Menurut Desrosier (1988), semakin banyak pektin semakin keras gel yang terbentuk maka jumlah air bebas yang terdapat dalam bahan akan berkurang.

Menurut Fachrudin (1997), apabila terlalu asam akan terjadi sineresis yakni keluarnya air dari gel sehingga kekentalan selai akan berkurang bahkan dapat sama sekali tidak terbentuk gel.

* **Kadar Serat**

|  |  |
| --- | --- |
| Konsentrasi Pektin | Kadar serat (%) |
| a1 (0.3%) | 2.91 a |
| a2 (1%) | 3.59 b |
| a3 (2%) | 3.99 c |

Semakin rendah penambahan pektin makin rendah kadar serat. Ini dikarenakan pektin merupakan salah satu serat yang larut dalam air.

**Bahan dan Metode**

* Bahan : labu kuning, pektin, asam sitrat, sukrosa, agar – agar, dan margarine. Bahan kimia analisis kadar air, kadar serat, kadar pektin dan kadar metoksil
* Alat : plastik tahan panas, pisau, nampan, kompor, pengaduk, *rolling pin*, wajan, blender dan pH meter. Seperangkat alat destilasi, tekstur analyzer, separangkat alat analisi kadar serat, pektin dan kadar metoksil.

**Proses Pembuatan Selai Lembaran**

Labu kuning *trimming* dan pemotongan. Selanjutnya labu kuning dikukus selama 15 menit. Setelah itu dilakukan penghancuran dan dilakukan penimbangan. Bubur buah dicampur dengan sukrosa, pektin, asam sitrat dan agar – agar. Lalu dilakukan pemanasan 10 menit, pada proses pemasakan ditambahkan margarin. Selanjutnya dilakukan pembentukan lembarandan dilakukan pemotongan

**Metode Analisis**

* Respon kimia : analisis kadar air dengan metode destilasi dan kadar serat metode gravimetri.
* Respon fisik : uji kekuatan gel dengan menggunakan alat *texture analyzer*.
* Respon Organoleptik : Uji organoleptik ini dilakukan secara hedonik oleh 20 orang panelis

Identifikasi masalah pada penelitiannya ini adalahBagaimana pengaruh konsentrasi pektin dan konsentrasi asam sitrat terhadap karakteristik selai lembaran labu kuning? Dan pengaruh dari interaksi konsentrasi pektin dan konsentrasi asam sitrat terhadap selai lembaran labu kuning

Menurut DeMan dan Gupta (1989), pembentukan gel terbaik pada pembuatan selai dapat dicapai jika kandungan pektin yang digunakan 0,2 – 1,5% dan kondisi yang biasa ialah pH 3,2 – 3,5, gula 55 – 70% dan pektin 0,2 – 1,5%. Menurut Desrosier (1988), kadar pektin kurang dari 1% sudah cukup untuk pembentukan struktur yang memuaskan dan kondisi terjadi pH 3,2.

**Latar Belakang**

Labu kuning (*Cucurbita moschata*), yang dalam bahasa Inggris dikenal sebagai *pumpkin*. Jawa barat termasuk wilayah Indonesia penghasil labu kuning. Garut dan Cikole adalah salah satu daerah pemasok labu kuning khusus untuk daerah Jawa barat. Jumlah labu kuning yang dikirim oleh petani dari daerah Cikole sebanyak 5 kuintal dalam setiap pengiriman untuk diditribusikan.

Pemanfaatan labu kuning masih sangat rendah, karena masyarakat Indonesia hanya memanfaatkan labu kuning sebagai olahan pangan tradisional seperti kolak, asinan, manisan serta sebagai bahan campuran lauk dan labu kuning diolah pada waktu tertentu saja. Saat ini banyak penelitian seperti Suprapti pada tahun 2005 memanfaatkan labu kuning menjadi produk awetan seperti dodol, mie, selai atau *jam,*  sirup, saos tomat yang ditambahkan labu kuning, tepung dan tepung diolah menjadi kue atau *cake.*

Labu kuning kaya dengan vitamin A dan C, mineral, karbohidrat dan antioksidan. Selain itu labu kuning mengandung kalium dan kandungan serat yang tinggi.

**PENGARUH KONSENTRASI PEKTIN DAN KONSENTRASI ASAM SITRAT TERHADAP KARAKTERISTIK SELAI LEMBARAN LABU KUNING *(Cucurbita moschata)***

Presti Laura Waisa Bella Aritonang, Dede Zainal Arief, Ina Siti Nurminabari

Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung