

INTISARI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui konsentrasi pektin dan gula yang tepat pada pembuatan selai lembaran campolay sehingga dihasilkan selai lembaran dengan kualitas fisik, kimia, dan organoleptik yang baik sehingga menghasilkan produk yang baik dan disukai.

Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah pola faktorial (3x3) dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 3 kali ulangan. Rancangan perlakuan pada penelitian ini terdiri dari dua faktor yaitu konsentrasi pektin (P) yang masing-masing terdiri dari 3 taraf yaitu p1 (0,50%), p2 (0,75%), p3 (1,0%) dan faktor konsentrasi gula (G) yang terdiri dari 3 taraf yaitu g1 (30%), g2 (40%), g3 (50%) sehingga diperoleh 27 satuan percobaan. Variabel respon yang dianalisis meliputi respon organoleptik (uji hedonik) dan kimia. Respon organoleptik meliputi rasa, aroma, warna dan tekstur. Analisis kimia yang dilakukan adalah analisis kadar air, kadar serat kasar, keasaman (pH), dan sineresis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk selai lembaran campolay yang terpilih adalah perlakuan p2g2 dengan konsentrasi pektin 0,75% dan konsentrasi gula 40% yang dilakukan berdasarkan respon panelis pada uji organoleptik; atribut Warna skala hedonik suka; atribut aroma skala hedonik agak suka; atribut rasa skala hedonik agak suka; dan atribut tekstur skala hedonik agak suka; dengan kadar air 17,87%, kadar serat kasar 2,46, keasaman (pH) 2,81, dan Sineresis 0,46.

Kata kunci : selai lembaran, pektin, gula, campolay

ABSTRACT

The purpose of this research is to know the correct concentration of pectin and sugar on the manufacture of jam of campolay sheet so as to produce good quality of physical, chemical, and organoleptic sheets to produce good and preferred products.

The experimental design used in this study was the factorial pattern (3x3) in Randomized Block Design (RAK) with 3 repetitions. The treatment design in this study consisted of two factors: pectin concentration (P), each consisting of 3 levels, namely p1 (0.50%), p2 (0.75%), p3 (1.0%) and concentration factor sugar (G) consisting of 3 levels ie g1 (30%), g2 (40%), g3 (50%) to obtain 27 experimental units. The response variables analyzed included organoleptic response (hedonic test) and chemistry. Organoleptic responses include flavor, aroma, color and texture. Chemical analyzes performed were water content analysis, coarse fiber content, acidity (pH), and sineresis.

The results showed that the selected campolay jam products were p2g2 treatment with 0.75% pectin concentration and 40% sugar concentration based on the panelist response on the organoleptic test; attribute Color hedonic scale likes; the hedonic-scale scent attribute is rather fond; the hedonic scale taste attribute rather like; and the hedonic-scale texture attribute rather like; with moisture content 17,87%, coarse fiber content 2,46, acidity (pH) 2,81, and Sineresis 0,46.

Keywords: jam sheets, pectin, sugar, campolay