

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi pektin dan gula stevia terhadap karakteristik selai campolay. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai fungsional buah campolay dengan penambahan pektin dan gula stevia agar produk dapat diterima oleh konsumen.

Penelitian ini meliputi penelitian pendahuluan, penelitian utama, dan penelitian sampel terpilih. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk menentukan lama waktu pemanasan selai campolay dan analisis bahan baku. Pada penelitian utama digunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial (3x3) dengan 3 kali ulangan. Rancangan perlakuan yang dilakukan pada penelitian ini terdiri dari dua faktor yaitu faktor pertama adalah konsentrasi pektin (a) terdiri dari a1 (1 %), a2 (2%), a3(3%)faktor kedua adalah konsentrasi gula stevia (b) terdiri dari b1 (0,13%), b2 (0,15%), b3 (0,17).

Respon yang diukur dalam penelitian ini adalah organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, daya oles, serta respon kimia yang meliputi analisis kadar gula total, kadar air, dan padatan terlarut. Penelitian sampel terpilih dilakukan analisis vitamin c, antioksidan dan betakaroten terhadap produk selai campolay yang terpilih berdasarkan respon organoleptik dan respon kimia.

Kata Kunci : Konsentrasi, Pektin, Gula Stevia, Campolay, Vitamin C, Beta Karoten, Antioksidan.

ABSTRACT

The purpose of this research is to know the impact of the pectin concentration and stevia sugar to the characteristic of canistel jam product. The benefits of this research are to increase the functional value of canistel with the addition of pectin and stevia sugar to make the product acceptable of consumers.

This research includes preliminary research, primary research, and selected sample research. Preliminary research aims to determine the duration of canistel jam heating and raw material analysis. Main research is using Randomized Block Design (RBD) with factorial pattern (3x3) with 3 repetitions. Treatment design in this study is consisted of two factors. The first factor is pectin concentration (a) consist of a1 (1%), a2 (2%), a3 (3%) the second factor is stevia sugar concentration (b) consist of b1 (0.13%), b2 (0.15%), b3 (0.17). Response that measured in this study is organoleptic to color, smell, taste, smear capability, and chemical response including analysis of total sugar dose, water dose, and dissolving solids. Performed vitamin C analysis, antioxidant, and beta carotene to selected canistel jam products based on organoleptic response and chemical response.

The main research results show that the pectin and sugar stevia comparisons affect the taste, smear capability, water dose, and the dissolving solids. Sugar concentration factor affected to the sugar content of canistel jam products. Can be conclude that there are changes of vitamin C dose, beta carotene, and antioxidants to raw materials and jam products of the selected samples analysis

Keywords : Consentration, Canistel, Pectin, Stevia Sugar, Vitamin C, Beta Caroten, Antiocsidan