

INTISARI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh dari perbandingan bubur buah nanas dan labu kuning serta konsentrasi sukrosa dan glukosa terhadap mutu selai yang baik dan disukai panelis. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan daya guna buah nanas dan labu kuning menjadi bentuk olahan pangan yang awet, memberikan informasi tentang pengaruh penambahan labu kuning dan sukrosa dengan glukosa yang digunakan untuk pengolahan selai nanas.

Rancangan percobaan yang digunakan adalah pola faktorial 3x3 dengan 3 kali ulangan dalam Rancangan Acak Kelompok. Faktor pertama adalah perbandingan konsentrasi bubur buah nanas dan labu kuning yang terdiri dari a1 (13,89% : 27,79%), a2 (20,84% : 20,84%), dan a3 (27,79% : 13,89%). Faktor kedua adalah perbandingan konsentrasi sukrosa dan glukosa yang terdiri dari b1 (19,44% : 38,88%), b2 (29,16% : 29,16%), dan b3 (38,88% : 19,44%).

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa perbandingan bubur buah nanas dan labu kuning serta sukrosa dan glukosa berpengaruh terhadap viskositas tetapi tidak berpengaruh terhadap kestabilan selai. Perbandingan bubur buah nanas dan labu kuning serta sukrosa dan glukosa berpengaruh terhadap warna, daya oles, dan rasa.

Kata kunci : Selai, nanas, labu kuning, sukrosa, glukosa.

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine the effect of the ratio of pineapple and yellow pumpkin pulp and sucrose and glucose concentration to the good quality of jam and preferred panelist. The benefit of this study an increasing usefull of pineapple and yellow pumpkin to become food processing form that can be accepted society and added, provides information on the effect of adding yellow pumpkin and sucrose and glucose to be poured for the processing of pineapple jam.

The design experiment used the pattern factorials 3x3 with 3 times repetition in a randomized block design. The first is the comparison of concentration pineapple and yellow pumpkin comprising (13,89% : 27,79%), a2 (20,84% : 20,84%), and a3 (27,79% : 13,89%). The second factor was the comparison of concentration sucrose and glucose consisting of b1 (19,44 % : 38,88%), b2 (29,16% : 29,16%), and b3 (38,88% : 19,44%).

The result of this research show that comparison of concentration pineapple and yellow pumpkin pulp and comparison of concentration sucrose and glucose effect on viscosity, but no effect on stability of jam. Comparison of concentration pineapple and yellow pumpkin pulp and comparison of concentration sucrose and glucose effect to the color, smear and taste of jam.

Keywords : Jam, pineapple, yellow pumpkin, sucrose and glucose.