

INTISARI

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan buah campolay dan buah mangga golek serta konsentrasi penstabil terhadap karakteristik selai yang dihasilkan.

Metode penelitian yang dilakukan terdiri dari penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Rancangan analisis yang dilakukan adalah rancangan acak kelompok (RAK) dengan faktor yang digunakan adalah perbandingan bubur buah campolay dengan bubur buah mangga golek 25:75, 50:50, dan 75:25. Konsentrasi bahan penstabil gum Arab 0,3%, 0,5%, dan 0,7%. Respon pada penelitian ini meliputi respon kimia dan respon organoleptik. Respon kimia terdiri dari uji kadar air, uji kadar gula total, uji kadar vitamin C dan respon organoleptik menggunakan uji skoring.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya pengaruh antara perbandingan buah campolay dengan buah mangga golek serta konsentrasi penstabil terhadap karakteristik selai. Hasil dari penelitian pendahuluan uji organoleptik bahwa jenis bahan penstabil terbaik adalah gum Arab dengan perbandingan bubur buah 50:50. Hasil dari penelitian utama uji organoleptik terhadap warna terbaik yaitu perbandingan bubur buah campolay dan mangga 25:75 dengan konsentrasi penstabil 0,3%. Untuk atribut aroma terbaik yaitu perbandingan buah campolay dan mangga 75:25 dengan konsentrasi penstabil 0,7%. Untuk atribut daya oles terbaik yaitu perbandingan buah campolay dan mangga 25:75 dengan konsentrasi penstabil 0,7%. Untuk atribut rasa terbaik yaitu perbandingan buah campolay dan mangga 75:25 dengan konsentrasi penstabil 0,7%. Sampel terpilih dari hasil analisis yaitu pada perbandingan buah campolay dan mangga golek 75:25 dengan konsentrasi bahan penstabil 0,7% memiliki kadar air sebesar 28,68%, kadar gula total sebesar 62,79% dan kadar vitamin C sebesar 38,62 mg/100 gram.

Kata Kunci : Campolay, Mangga Golek, Konsentrasi Penstabil, Gum Arab, Selai.

ABSTRACT

The purpose of this research is to determine the effect of comparisons of canistel fruit and mango golek fruit and the stabilizer concentration on the characteristics of the resulting jam.

The research method consisted of preliminary research and main research. The design of the analysis was Randomized Block Design (RBD) with the factor used was the ratio of canistel to the golek mango 25:75, 50:50, and 75:25 with the use arabic Gum stabilizer concentration 0.3%, 0.5%, and 0.7%. The responses in this study include chemical response and organoleptic response. Chemical response consists of water content test, total sugar content test, vitamin C content and organoleptic response of scoring test.

The results showed that there are the influences between the ratio of canistel with golek mango and the concentration of stabilizers to the characteristics of jam. The result of preliminary research of organoleptic test that the best type of stabilizer is Arabic gum with 50:50 pulp ratio. The result of the main research of organoleptic test on the best color is the ratio of canistel and mango pulp 25:75 with the stabilizer concentration of 0.3%. For the best aroma attribute is the ratio of canistel and mango 75:25 with a stabilizer concentration of 0.7%. The best spread power attribute is the ratio of canistel and mango 25:75 with a stabilizer concentration of 0.7%. For the best taste attribute is the ratio of canistel and mango pulp 75:25 with a stabilizer concentration of 0.7%. The selected sample from the analysis were on the ratio of the canistel and the golek mango 75:25 with a stabilizer concentration of 0.7% having water content of 28.68%, total sugar content of 62.79% and vitamin C content of 38.62 mg/100 gram.

Keywords: Canistel, Golek Mango, Stabilizer Concentration, Arabic Gum, Jam.