

## INTISARI

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan perbandingan nanas dengan wortel yang tepat agar dihasilkan karakteristik selai lembaran yang paling disukai. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan usaha dalam penganekaragaman produk diversifikasi buah nanas dan wortel, memberikan informasi proses pembuatan selai lembaran Natel untuk menambah wawasan ilmu pengetahuan dan teknologi bagi peneliti maupun pembaca.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) satu faktor dengan 3 kali ulangan. Penelitian terdiri dari satu faktor, yaitu faktor perbandingan nanas dengan wortel (S) yang terdiri dari sembilan taraf, yaitu  $s_1$  (1 : 1),  $s_2$  (2 : 1),  $s_3$  (3 : 1),  $s_4$  (1 : 2),  $s_5$  (1 : 3),  $s_6$  (1 : 4),  $s_7$  (1 : 5),  $s_8$  (1 : 6), dan  $s_9$  (1 : 7). Respon dalam penelitian ini meliputi respon kimia yaitu kadar air dan kadar vitamin c, respon organoleptik terhadap warna, aroma, dan rasa selai lembaran, respon fisik yaitu tekstur, serta respon terpilih yaitu kadar vitamin A

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan nanas dan wortel berpengaruh terhadap karakteristik selai lembaran meliputi respon kimia yaitu kadar air dan vitamin C, respon organoleptik yaitu warna, aroma, dan rasa selai lembaran natel dan respon fisik yaitu tekstur. Produk terpilih pada penelitian utama adalah perlakuan  $s_5$  (perbandingan nanas dan wortel 1 : 3).

Kata kunci : selai lembaran, nanas, wortel

## **ABSTRACT**

*The purpose of this research was to obtain the right comparison of pineapple and carrot to get the most preferred characteristics of jam slice. The benefits of this research were to increase the diversification of pineapple and carrot processed products, to increase the economical value of pineapple and carrot, and to add the knowledge of science and technology for researcher and readers.*

*This research used a Randomized Block Design (RBD) with one factor and nine replications. This research consisted of one factor that was the comparison of pineapple and carrot (S) and consisted of 9 levels that was  $s_1$  (1 : 1),  $s_2$  (2 : 1),  $s_3$  (3 : 1),  $s_4$  (1 : 2),  $s_5$  (1 : 3),  $s_6$  (1 : 4),  $s_7$  (1 : 5),  $s_8$  (1 : 6), dan  $s_9$  (1 : 7). The response of this research were chemical respon that was water content and vitamin C, organoleptic response of color, aroma, and taste of jam slice, physic response that was texture and selected response that was vitamin A.*

*The results showed that the comparison of pineapple and carrot significantly affect on the characteristics of slice jam that was water content and vitamin C, organoleptic response such as color, aroma, and taste of tea bag steeping and physic response that was texture. The selected product in the main research was  $p_5$  (comparison of pineapple and carrot is 1 : 3).*

*Keywords : jam slice, pineapple, carrot*