

## **ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan bubur buah *black mulberry*, sari buah lemon, bubur buah pepaya, dan pengaruh suhu pemasakan terhadap senyawa fungsional yang terdapat pada selai lembaran.

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 perbandingan bubur buah (a) yang masing-masing terdiri dari 3 taraf yaitu  $a_1$  (2:1:1),  $a_2$  (1:2:1),  $a_3$  (1:1:2), dan faktor suhu pemasakan (b) yang masing-masing terdiri dari 3 taraf yaitu  $b_1$  ( $80^{\circ}\text{C}$ ),  $b_2$  ( $90^{\circ}\text{C}$ ),  $b_3$  ( $100^{\circ}\text{C}$ ) sehingga diperoleh 27 satuan percobaan. Variabel respon yang dianalisis meliputi respon organoleptik (uji hedonik), kimia, dan fisik. Respon organoleptik meliputi rasa, aroma, warna, dan tekstur. Analisis kimia yang dilakukan adalah analisis kadar air, kadar vitamin C, dan kadar gula total. Analisis fisik sampel terpilih yaitu analisis tekstur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa selai lembaran secara keseluruhan adalah perlakuan  $a_1b_2$  dengan perbandingan buah (2:1:1) dan suhu pemasakan ( $90^{\circ}\text{C}$ ) yang menghasilkan kandungan vitamin C 49,774 mg/100 gram, kadar gula total 53,336 % , kandungan air 15,096, dan antioksidan 5092 ppm, analisis tekstur 27,6 mm/det/gram.

Kata Kunci: Selai Lembaran, *black mulberry*, lemon, pepaya

## **ABSTRACT**

The purpose of this research is to know the effect of the ratio of black mulberry fruit pulp, lemon juice, papaya fruit pulp, and the influence of cooking temperature to the functional compound contained in the sheet jam.

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: the ratio of the fruit pulp (a), each of which consisted of 3 levels ie a<sub>1</sub> (2: 1: 1), a<sub>2</sub> (1: 2: 1), a<sub>3</sub> (1: 1: 2), and the cooking temperature factor (b), each consisting of 3 levels, namely b<sub>1</sub> (80 ° C), b<sub>2</sub> (90 ° C), b<sub>3</sub> (100 ° C) to obtain 27 experimental units. The response variables analyzed include organoleptic response (hedonic test), chemical, and physical. Organoleptic responses include flavor, aroma, color, and texture. Chemical analysis performed is the analysis of water content, vitamin C levels, and total sugar content. Physical analysis of selected samples is texture analysis.

The results showed that the jam as a whole was a<sub>1</sub>b<sub>2</sub> treatment with fruit ratio (2: 1: 1) and cooking temperature (90 ° C) which resulted in vitamin C content of 49,774 mg/ 100 gram, total sugar content 53.336%, water content 15.096, and antioxidant 5092 ppm, texture analysis 27.6 mm / s / gram.

Keywords: Jam Sheet, black mulberry, lemon, papaya