

PENGARUH PROPORSI DAMI NANGKA TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK DAN ORGANOLEPTIK SELAI LEMBARAN NANAS

[The Effect of Straw Jackfruit Proportion on the Chemical, Physical and Organoleptic Characteristics of Pineapple Slice Jam]

Ni Made Neni Parmiotari¹⁾, Eko Basuki²⁾ Rucitra Widayarsi²⁾

- 1) Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri-Universitas Mataram
- 2) Staff Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram
Jl. Majapahit No. 58 Mataram
Email: neniparmiutari@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine the chemical properties (moisture content, pH and total dissolved solid), physical properties (texture and color) and organoleptics (taste, color, aroma, texture) in the different formulation of slice jam from mixture straw jackfruit and pineapple. This study used a Completely Randomized Design (CRD) with 6 treatments and 3 time replications and analyzed using Analysis of Variance at the 5% level and followed by Least Significant Difference test at the 5% level. These treatments include P0 (100 % pineapple), P1 (80% pineapple: 20% straw jackfruit), P2 (65% pineapple: 35% straw jackfruit), P3 (50% pineapple: 50% straw jackfruit), P4 (35% pineapple: 65% straw jackfruit), dan P5 (20% pineapple: 80% straw jackfruit). Observations made on moisture content, pH, total dissolved solid, texture, color and organoleptic taste, color, texture and aroma (scoring and hedonic). The results showed that the P3 treatment (50% straw jackfruit: 50% pineapple) was the preferred treatment for the panelists on the parameters of color, taste, and texture with the characteristics of moisture content 23.35%, pH 4.86, total dissolved solids 32,46°Brix, L value 44,79 and Hue value 70.67° and brownish yellow color, slightly pineapple taste, chewy texture and pineapple aroma and slightly jackfruit aroma.

Keywords : *pineapple slice jam, straw jackfruit,*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat kimia (kadar air, pH dan total padatan terlarut), sifat fisik (tekstur dan warna) dan organoleptik (rasa, warna, aroma, tekstur) pada formulasi selai lembaran dari campuran dami nangka dan buah nanas yang berbeda. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 3 kali ulangan dan dianalisis menggunakan analisis keragaman (*Analysis of Variance*) pada taraf 5% dan dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil pada taraf 5%. Perlakuan diantaranya P0 (100 % buah nanas), P1 (80% buah nanas : 20% dami nangka), P2 (65% buah nanas : 35% dami nangka), P3 (50% buah nanas : 50% dami nangka), P4 (35% buah nanas : 65% dami nangka), dan P5 (20% buah nanas : 80% dami nangka). Pengamatan dilakukan terhadap kadar air, pH, total padatan terlarut, tekstur, warna dan organoleptik rasa, warna, tekstur dan aroma (skoring dan hedonik). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan P3 (50% dami nangka : 50% buah nanas) merupakan perlakuan yang agak disukai panelis pada parameter warna, rasa, dan tekstur dengan karakteristik kadar air 23,35%, pH 4,86, total padatan terlarut 32,46°Brix, nilai L 44,79 dan nilai Hue 70,67° serta warna kuning kecokelatan, agak berasa asam nanas, tekstur kenyal dan beraroma nanas dan sedikit beraroma nangka.

Kata kunci: Buah nanas, dami nangka, selai lembaran