

ABSTRACT

PUTRI APRILIANI RIZAL. B.1610655. The Formulation of Lemon Skin Jam with Pineapple Jam. Skripsi. Supervised by Lia Amalia and Rienoviar.

Citrus fruits have many benefits, one of which is that the pulp contains high enough vitamin C which can increase endurance. In the orange juice processing process, 70% of the weight of citrus fruit will become waste. This study aims to utilize the pulp of lemon peel (*citrus limon l*) and pineapple fruit (*ananas comosus*) into jam products and to know the correct formulation for the production. The method used is a completely randomized design (CRD) with two factors, namely the ratio of the pulp of the skin. Orange and pineapple with 3 treatment levels (20%:80%; 25%:75%; 30%:70%) and the addition of sucrose with 3 levels of treatment (55%; 60%; and 65%). The selected formulation is determined based on the highest value and the most different real level for each parameter. Jam elected is jam with formulations A1B3 (20% dregs skin lemon, 80% fruit pineapple and 65% additional sucrose). Jam elected has any the moisture content of 30,74%, a sugar total 56,88%, levels of solids dissolved 65,13% .

Keywords: jam, lemon skin, pineapple. formulation.

ABSTRAK

PUTRI APRILIANI RIZAL. B.1610655. Formulasi Selai Ampas Kulit Jeruk Lemon (*Citrus Limon L*) Dan Buah Nanas (*Ananas Comosus*). Skripsi. Dibawah bimbingan Lia Amalia dan Rienoviar.

Buah jeruk memiliki banyak khasiat, salah satunya dalam daging buah mengandung vitamin C cukup tinggi yang dapat menambah daya tahan tubuh. Pada proses pengolahan sari buah jeruk 70% dari berat buah jeruk akan menjadi limbah. Penelitian ini bertujuan untuk pemanfaatan ampas kulit jeruk lemon (*citrus limon l*) dan buah nanas (*ananas comosus*) menjadi produk selai serta mengetahui formulasi yang tepat pada pembuatannya. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor yaitu perbandingan ampas kulit jeruk dan nanas dengan 3 taraf perlakuan (20%:80%; 25%:75%; 30%:70%) dan penambahan sukrosa dengan 3 taraf perlakuan (55%; 60%; dan 65%). Formulasi terpilih ditetapkan berdasarkan nilai tertinggi dan taraf nyata yang paling berbeda untuk setiap parameternya. Selai terpilih adalah selai dengan formulasi A1B3 (20% ampas kulit jeruk lemon, 80% buah nanas dan 65% penambahan sukrosa). Selai terpilih memiliki kandungan kadar air 30,74%, kadar gula total 56,88%, kadar padatan terlarut 65,13%.

Kata Kunci: selai, ampas kulit jeruk lemon, nanas, formulasi.