

JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUANDA
BOGOR 2023
ABSTRACT

Dede Amara Lestari B.1810631. Characteristics of Physical and Sensory Quality of Campolay Fruit Velva (*Pouteria campechiana*) Over Ripening With a Combination of CMC Stabilizers and Arabic Gum. Under the guidance of Aminullah and Siti Aminah.

Velva is a frozen food served as a frozen dessert. This study aims to utilize campolay fruit to be processed into fruit velva, and study the effect of adding a combination of CMC pentasabil and arabic gum on physical quality properties which include overrun, melting power, and viscosity, as well as sensory and hedonic quality properties of campolay fruit velva. This study used a one-factor Completely Randomized Design (CRD), namely the effect of a combination of stabilizers CMC and Gum Arabic (A1 0.75:0), (A2 0.75:0.25), (A3 0.75:0.5), (A4 0.75: 0.75) and (A5 0.75: 1). The data analysis used was ANOVA with Duncan's Advanced Test with a 95% confidence interval. The results showed that the addition of gum arabic had a significant effect on the physical quality test of campolay fruit velva. The higher the concentration of gum arabic added the smaller the overrun value. Whereas in the viscosity, the higher the concentration of gum arabic added the viscosity value tends to increase, as well as the melting power, the resulting time is longer. The results of sensory and hedonic quality tests showed that the addition of gum arabic concentration did not have a significant effect on color, taste, aroma and after taste. While the texture has a significant effect, the higher the concentration of gum arabic added, the texture tends to be softer and the panelists like it.

Key words: Velva, *Pouteria campechiana*, CMC, Arabic Gum

ABSTRAK

Dede Amara Lestari B.1810631. Karakteristik Mutu Fisik Dan Sensori Velva Buah Campolay (*Pouteria campechiana*) Lewat Matang Dengan Kombinasi Penstabil CMC dan Gum Arab. Dibawah bimbingan Aminullah dan Siti Aminah.

Velva merupakan makanan beku yang dihidangkan sebagai pencuci mulut (*frozen dessert*). Penelitian ini bertujuan memanfaatkan buah campolay

Halaman

1.

2.

untuk diolah menjadi velva buah, dan mempelajari pengaruh penambahan kombinasi pentsabil CMC dan gum arab terhadap sifat mutu fisik yang meliputi overrun, daya leleh, dan viskositas, serta sifat mutu sensori dan hedonik velva buah campolay. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yaitu pengaruh kombinasi penstabil CMC dan Gum Arab (A1 0,75:0), (A2 0,75:0,25), (A3 0,75:0,5), (A4 0,75: 0,75) dan (A5 0,75: 1). Analisis data yang digunakan adalah ANOVA dengan Uji Lanjut Duncan dengan selang kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan gum arab memberikan pengaruh yang signifikan terhadap uji mutu fisik velva buah campolay. Semakin tinggi konsentrasi gum arab yang di tambahkan nilai *overrun* semakin kecil. Sedangkan pada viskositas, semakin tinggi konsentrasi gum arab yang ditambahkan nilai viskositas cenderung semakin naik, begitupun pada daya leleh, waktu yang dihasilkan semakin lama. Hasil uji mutu sensori dan hedonik menunjukkan penambahan konsentrasi gum arab tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap warna, rasa, aroma dan *after taste*. Sedangkan pada tekstur memberikan pengaruh yang signifikan, semakin tinggi konsentrasi gum arab yang ditambahkan, tekstur cenderung semakin lembut dan di sukai panelis.

Kata kunci: Velva, *Pouteria campechiana*, CMC, Gum Arab