

ABSTRACT

Sultan Guna Wibawa. B.1810670. Characteristic Physicochemistry and Sensory of Sheet Jam Watermelon Rind (*Citrullus lanatus.*) with Chempedak Flesh Substitution. Thesis. Under The Supervision of Rosy Hutami and Intan Kusumaningrum.

Sheet jam is a processed jam food product that is processed with the addition of hydrocolloid so that it has a semi-solid, plastic and non-sticky texture. This study aims to utilize the watermelon rind and chempedak fruit in the manufacture of sheet jam as one of the food diversifications. This study used a one-factor Completely Randomized Design (CRD), namely the comparison of the watermelon rind and chempedak fruit flesh with 3 treatment levels (50%:50%, 60%:40%, 70%:30%). Data analysis used ANOVA with Duncan's Advanced Test at 95% confidence interval. The analysis used included chemical test analysis (moisture content, ash content, pectin content, crude fiber content), physical tests (total dissolved solids and color test), sensory quality, and hedonic tests to determine the product with the best treatment. The best treatment of sheet jam was with a ratio of 50% watermelon rind and 50% puree of chempedak pulp, having a moisture content of 19.83%, ash content of 0.42%, pectin content of 3.23%, crude fiber of 2.92%, and total dissolved solids (TDS) 21.8 % °Brix. The results of the sensory quality of sheet jam with the best treatment had a brownish yellow color (7.13), tended to be sweet (6.24), smelled of less strong watermelon albedo (4.39), had a strong aroma of chempedak (7.03), and quite springy in texture (6.26). The results of the hedonic test on sheet jam were the best for color, aroma, taste, texture, and overall parameters in the direction of liking (6.42 – 7.30).

Keyword: Pangan semi basah, buah lokal, buah eksotis.

ABSTRAK

Sultan Guna Wibawa. B.1810670. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Selai Lembaran Albedo Semangka (*Citrullus lanatus.*) dengan Substitusi Daging buah Cempedak. Skripsi. Di bawah bimbingan Rosy Hutami dan Intan Kusumaningrum.

Selai lembaran adalah produk pangan olahan selai yang diproses dengan tambahan hidrokoloid sehingga memiliki tekstur semi padat, plastis dan tidak lengket. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan albedo semangka dan buah cempedak pada pembuatan selai lembaran sebagai salah satu diversifikasi pangan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yaitu perbandingan albedo semangka dan daging buah cempedak dengan 3 taraf perlakuan (50%:50%, 60%:40%, 70%:30%). Analisis data menggunakan ANOVA dengan Uji Lanjut Duncan pada selang kepercayaan 95%. Analisa yang digunakan meliputi analisis uji kimia (kadar air, kadar abu, kadar pektin, kadar serat kasar), uji fisik (total padatan terlarut dan uji warna), mutu sensori, dan uji hedonik untuk menentukan produk dengan perlakuan terbaik. Perlakuan terbaik dari selai lembaran yaitu dengan perbandingan 50% albedo semangka dan 50% puree daging buah cempedak, memiliki kadar air 19,83%, kadar abu 0,42%, kadar pektin 3,23%, serat kasar 2,92%, dan total padatan terlarut (TPT) 21,8 % °Brix. Hasil mutu sensori selai lembaran dengan perlakuan terbaik memiliki warna kuning kecoklatan (7,13), memiliki rasa cenderung manis (6,24), beraroma albedo semangka kurang kuat (4,39), memiliki aroma cempedak yang kuat (7,03), dan bertekstur cukup kenyal (6,26). Hasil uji hedonik pada selai lembaran perlakuan terbaik untuk parameter warna, aroma, rasa, tekstur, dan overall ke arah suka (6,42 – 7,30).

Kata Kunci: Intermediete moisture food, local fruit, exotic fruit