

**Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Wortel (*Daucus carota L.*)**

Dibimbing oleh : Dr. Elly Kurniawati, S.TP., M.P.

**Sofiyani Riski Maulidia**

Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan  
Jurusan Teknologi Pertanian

**ABSTRAK**

Telah dilakukan penelitian tentang Perbandingan Konsentrasi Pektin dan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Wortel (*Daucus carota L.*). Tujuan penelitian untuk mengetahui pengaruh konsentrasi pektin dan sari belimbing wuluh terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik selai wortel, serta menentukan produk terbaik. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor dan dilakukan 3 kali pengulangan. Konsentrasi perbandingan sari belimbing wuluh (S) dan pektin (P) yaitu S1P1 = (15% : 1%), S1P2 = (15% : 1,5%), S1P3 = (15% : 2%), S2P1 = (20% : 1%), S2P2 = (20% : 1,5%), S2P3 = (20% : 2%), S3P1 = (25% : 1%), S3P2 = (25% : 1,5%), S3P3 = (25% : 2%). Penelitian memperoleh hasil terbaik yaitu daya oles 6,5 cm pada S1P1, kadar air 35,51%bb pada S3P2, kadar abu 1,10% pada S3P2, kadar vitamin C 39,57 mg/100g pada S3P3, total padatan terlarut 7,2 °Brix pada S3P3, dan pH 3,57 pada S3P3. Uji mutu hedonik terbaik menghasilkan warna 3,25 (orange) pada S2P3, aroma wortel 2,45 (tidak khas wortel) pada S3P3, aroma asam 3,25 (asam) pada S3P3, rasa 3,50 (terasa asam) pada S2P2, tekstur 3,85 (halus) pada S3P2, kenampakan 2,30 (tidak encer) pada S3P2, serta uji hedonik yaitu *overall* kesukaan 3,70 (sangat suka) pada S3P2. Perlakuan terbaik dari semua uji adalah S3P2 (25% : 1,5%).

Kata Kunci : Asam Sitrat, Belimbing Wuluh, Pektin, Selai, Wortel,