

## RINGKASAN

**Pembuatan Selai Lembaran Jerami Nangka Dengan Kombinasi Belimbing Wuluh dan Penambahan Karagenan**, Fatma Rizki Wahyu Illahi, Nim B32161080 Tahun 2019, 84 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP., MP (Dosen Pembimbing).

Selai lembaran merupakan selai yang proses pembuatannya sama dengan selai oles namun pengemasannya dengan cara dicetak menjadi bentuk lembaran dan dipotong persegi sesuai bentuk roti. Dibandingkan dengan selai oles, selai lembaran ini lebih mudah dan praktis dalam penyajiannya. Sehingga, dapat menjadi alternatif produk pangan yang tentunya banyak diminati masyarakat karena kebutuhan masyarakat mengenai produk makanan praktis saat ini terus berkembang..

Penambahan belimbing wuluh dalam pembuatan selai berfungsi untuk menutupi kekurangan jerami nangka sebagai bahan baku yakni tidak mengandung asam yang merupakan syarat penting dalam pembuatan selai karena mempengaruhi citarasa yang dihasilkan. Selain itu, belimbing wuluh merupakan salah satu buah yang pemanfaatannya kurang maksimal karena kebanyakan orang biasanya mengonsumsinya untuk dijadikan sebagai bumbu tambahan seperti pelengkap sayur. Sedangkan penambahan karagenan digunakan sebagai bahan tambahan sebagai penguat tekstur karena sifatnya yang mampu mengendalikan kandungan air pada selai lembaran sehingga tekstur selai lembaran menjadi bentuk lembaran yang kuat dan plastis.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2019. Penelitian tugas akhir ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Pangan dan Laboratorium Analisis Pangan Politeknik Negeri Jember, yang tepatnya berlokasi di Jl Mastrip Kabupaten Jember Provinsi Jawa Timur. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap yang terdiri dari dua faktor, faktor pertama adalah konsentrasi belimbing wuluh dan faktor kedua adalah konsentrasi karagenan dalam pembuatan selai lembaran. Parameter yang diamati adalah sifat fisik selai

lembaran berupa pH dan °Brix, sifat kimia selai meliputi kadar air dan kadar vitamin C, serta organoleptik yang berupa uji hedonik dan mutu hedonik.