

## RINGKASAN

**PENGARUH KONSENTRASI GULA TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLAPTIK SELAI KACANG HIJAU (*Vigna radiata*)**, Muhammad Gofur, NIM B32200275, Tahun 2023, 74 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah, S.Si,M.Si (Pembimbing I).

Kacang hijau (*Vigna radiata* L) merupakan legum penting di Indonesia setelah kedelai dan kacang tanah, dengan kandungan protein sekitar 22%, menjadikannya sumber protein nabati utama. Salah satu penggunaannya adalah melalui pembuatan selai kacang hijau. Sebuah penelitian dilakukan untuk memahami dampak variasi konsentrasi gula terhadap sifat kimia dan organoleptik selai kacang hijau. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 4 pengulangan. Data dianalisis menggunakan uji ANOVA dan dilanjutkan dengan uji DMRT 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan dengan konsentrasi gula tertentu, A6, menghasilkan selai dengan nilai sensoris terbaik, termasuk warna, aroma, tekstur, dan rasa yang diinginkan, serta kadar gula sebesar 49,896% dan kadar air 39,758%.