

RINGKASAN

Kajian Penambahan Mangga Podang dan Wortel Terhadap Vitamin C dan Organoleptik Selai Lembaran, Bunga Duwi Evitasari, NIM B32160656, Tahun 2019, hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Dosen Pembimbing)

Selai lembaran merupakan modifikasi dari selai yang berbentuk semi padat menjadi lembaran-lembaran kompak, plastis dan tidak lengket. Bahan utama dalam pembuatan selai lembaran, yaitu buah-buahan yang memiliki kadar pektin dan asam yang cukup (Khumairoh.S.F dkk, 2016) salah satunya terdapat pada kandungan buah mangga.

Pada umumnya selai terbuat dari jenis-jenis buah-buahan saja, namun sebagai bentuk diversifikasi, selai dapat dibuat dari campuran buah dan sayur-sayuran salah satunya yaitu pada wortel. Wortel memiliki warna yang menarik, kadar air wortel sangat tinggi sehingga mempercepat proses pembusukannya. Kandungan pektin pada wortel pun cukup banyak sehingga dapat dimodifikasi dengan mangga podang urang yang memiliki aroma yang kuat serta warna yang menarik untuk dibuat selai lembaran. Kandungan pektin dan asam pada mangga pun cukup banyak sehingga mampu dijadikan bahan utama dalam pembuatan selai lembaran.

Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan Mei 2019 sampai bulan Juni 2019 yang dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember dan Laboratorium Analisis Kimia Pangan Politeknik Negeri Jember. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dua faktorila. Faktor yang digunakan berupa konsentrasi mangga podang urang dan wortel

Hasil penelitian menghasilkan perlakuan penambahan mangga podang urang dan wortel memberikan pengaruh sangat berbeda nyata ($P>0.01$) terhadap kadar air, vitamin c, mutu hedonik warna, mutu hedonik kenampakan, hedonik warna dan hedonik tekstur. Dan tidak memberikan pengaruh berbeda nyata ($P<0.05$) terhadap mutu hedonik tekstur dan hedonik kenampakan

Penambahan mangga podang urang 8.33% : 33.32% wortel (A4) menghasilkan selai lembaran dengan hasil optimal yang memiliki kadar air 28.83 %, kandungan vitamin c 44,76 mg/100gr, warna kuning keorangenan, agak berasa campuran mangga podang urang dan wortel, dan kenampakannya agak mengkilat.