

RINGKASAN

Pengaruh Penambahan Pektin dan Karagenan terhadap sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Pisang Lembaran, Nailaturrohmah, NIM B32141602, Tahun 2017, 43 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr.Yossi Wibisono,S.TP, MP (Dosen Pembimbing Utama).

Pisang merupakan buah unggulan lokal yang produksinya paling tinggi namun tidak seimbang dengan pemanfaatannya. Sekitar 70% pisang digunakan untuk makanan sedangkan sisanya dibuang karena pisang mengalami kebusukan selama penyimpanan. Pengolahan buah pisang merupakan upaya dalam mengatasi ketidakseimbangan tersebut. Salah satunya adalah dengan cara pembuatan selai pisang lembaran. Selai lembaran adalah selai yang berbentuk lembaran sesuai permukaan roti, tidak cair atau tidak terlalu lembek, namun juga tidak terlalu kaku. Selai ini lebih praktis dan daya simpannya lebih lama. Jenis buah seperti pisang cocok untuk dibuat selai karena produk selai lembaran mempunyai kadar serat tinggi, berkadar air tidak terlalu tinggi dan tingkat kematangan yang cukup serta mengandung gula yang tinggi . jenis pisang yang digunakan adalah pisang kepok merah yang merupakan jenis pisang yang dimakan setelah diolah.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan pektin dan karagenan serta pengaruh interaksi keduanya terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik selai pisang lembaran. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 23 Februari 2017 – selesai di Laboratorium Analisis Politeknik Negeri Jember dengan menggunakan beberapa parameter pengujian yaitu parameter fisik uji pH, kimia diantaranya kadar air dan kadar serat, serta parameter organoleptik skala hedonik dan mutu hedonik. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial terdiri atas 2 faktor. Faktor pertama adalah konsentrasi pektin yang terdiri dari konsentrasi 0,55% (A_1), 0,75% (A_2) dan konsentrasi 1% (A_3). Faktor

kedua adalah konsentrasi karagenan 3,5% (B_1), 4,5% (B_2), dan konsentrasi 5,5% (B_3).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan pektin dalam pembuatan selai pisang lembaran berpengaruh sangat nyata terhadap sifat fisik (nilai pH) dan berpengaruh nyata terhadap sifat kimia (kadar serat kasar) tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air dan nilai organoleptik, sedangkan penambahan karagenan berpengaruh sangat nyata terhadap sifat fisik (nilai pH) dan nilai organoleptik, berpengaruh nyata terhadap sifat kimia (kadar air), sedangkan interaksi antara pektin dan karagenan tidak memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik selai pisang lembaran.