

**Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Karakteristik Jam Nanas (*Ananas comosus (L) Merr*)**

**Lintang Nur Oktaviana**  
Program Studi Teknologi Industri Pangan  
Jurusan Teknologi Pertanian

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan madu terhadap karakteristik jam nanas. Penelitian ini dilaksanakan di Politeknik Negeri Jember pada bulan Agustus 2016. Metode yang digunakan adalah metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktorial. Faktor tersebut terdiri dari penambahan madu dengan 5 taraf perlakuan ( $A_0$  = sukrosa 100%,  $A_1$  = sukrosa 75% : madu 25%,  $A_2$  = sukrosa 50% : madu 50%,  $A_3$  = sukrosa 25% : madu 75%,  $A_4$  = madu 100%) dengan 3 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan madu pada jam nanas terbaik ada pada perlakuan  $A_1$  dengan penambahan sukrosa 75% : madu 25%. Perlakuan  $A_1$  menghasilkan jam nanas dengan kadar air 19,45%, gula reduksi 2,29%, derajat asam 2,69, pH 3,32, konsistensi 0,15, mutu hedonik dan hedonik warna kuning cerah disukai panelis, rasa manis sangat disukai panelis, aroma madu kurang khas disukai panelis, serta tekstur mengkristal disukai panelis.

**Kata Kunci:** Madu, Sukrosa, Jam Nanas