

Pengaruh Konsentrasi CMC dan Asam Sitrat Terhadap Produk *Velva* Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)

Diah Safitri Wulandari

Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian
Politeknik Negeri Jember

ABSTRAK

CMC mempunyai kapasitas mengikat air yang lebih besar, mudah larut dalam adonan es krim, serta harga yang relatif murah., sedangkan Asam Sitrat sebagai pemberi rasa asam, asam sitrat juga berfungsi sebagai pencegah kristalisasi gula, pencegah rusaknya warna dan aroma, pengawet, pengatur pH dan pemberi kesan dingin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan CMC dan Asam Sitrat serta konsentrasi pada pembuatan *velva* Labu Kuning. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan dan Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember pada bulan November sampai dengan Februari 2016. Metode yang dipergunakan adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan 4 perlakuan 2 tahap (A0 = 0% CMC, A1 = 0.25% CMC, A2 = 0.50% CMC, A3 = 0.75% CMC, B0 = 0% Asam Sitrat, B1 = 0.15% Asam Sitrat, B2 = 0.20% Asam sitrat dan A3 = 0.25% Asam Sitrat) dan 5 kali ulangan. Adapun parameter penelitian meliputi uji fisik, kimia dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi CMC dan Asam Sitrat berpengaruh sangat nyata ($P > 0,01$) terhadap Kadar air, persen leleh, overrun, Vitamin C dan pH, uji hedonik dan mutu hedonik *velva* labu kuning. Perlakuan terbaik terdapat pada *velva* labu kuning dengan formulasi 0.75% CMC tahap 1 dan 0.15% Asam sitrat tahap 2.

Kata Kunci : CMC, Asam Sitrat, *Velva* Labu Kuning, Uji Fisik, Kimia, Organoleptik