

RINGKASAN

Karakteristik Fisikokimia Selai Pisang (*Musa acuminata* L.) Berdasarkan Variasi Konsentrasi Pektin Dan Sari Lemon, Nur Fikri Hidayatullah, NIM. B31231464, Tahun 2026, 54 halaman. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Rizza Wijaya, S.TP., M.Sc. (Dosen Pembimbing).

Pisang (*Musa acuminata* L.) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah, salah satunya selai. Namun, kandungan pektin alami pada pisang yang relatif rendah menyebabkan diperlukan penambahan pektin dan bahan pengatur keasaman agar dihasilkan tekstur gel yang baik. Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi terbaik selai pisang berdasarkan uji fisikokimia.

Kegiatan pengujian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan dua faktor, yaitu konsentrasi sari lemon (7 ml dan 9 ml) serta konsentrasi pektin (1 g dan 2 g), sehingga diperoleh empat kombinasi perlakuan, yaitu L7P1, L7P2, L9P1, dan L9P2 dengan tiga kali ulangan. Parameter fisik yang diamati meliputi tekstur (*hardness*, *adhesiveness*, *cohesiveness*, *springiness*, *gumminess*, dan *chewiness*) serta warna (L^* , a^* , dan b^*). Parameter kimia yang dianalisis meliputi kadar air, kadar abu, kadar lemak, pH, dan total padatan terlarut.

Hasil pengujian menunjukkan bahwa peningkatan konsentrasi pektin cenderung meningkatkan nilai *hardness*, *adhesiveness*, *gumminess*, dan *chewiness*. Perlakuan L7P2 menghasilkan nilai *hardness*, *adhesiveness*, *gumminess*, dan *chewiness* tertinggi. Nilai *cohesiveness* dan *springiness* relatif seragam pada seluruh perlakuan, menunjukkan struktur gel yang stabil. Selain itu, parameter kimia seperti kadar air, kadar abu, kadar lemak, pH, dan total padatan terlarut berada pada kisaran yang sesuai dengan standar mutu selai buah.

Berdasarkan hasil pengujian dapat disimpulkan bahwa Formulasi dengan kombinasi pektin 2 g dan sari lemon 7 ml menghasilkan karakteristik tekstur dan mutu produk yang lebih baik sehingga berpotensi diterapkan dalam pengembangan produk olahan pisang.

Kata kunci: selai pisang, pektin, sari lemon, karakteristik fisikokimia.