

**PENGARUH PERBANDINGAN ALBEDO SEMANGKA
(*Citrullus vulgaris* Schard.) DAN BUAH MURBEI (*Morus nigra*
L.) TERHADAP KARAKTERISTIK SELAI LEMBARAN**

**DEVA FEBRINA
1811121019**



Dosen Pembimbing:

1. Diana Silvy, S.TP, M.Si

2. Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, M.S

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**PENGARUH PERBANDINGAN ALBEDO SEMANGKA
(*Citrillus vulgaris* Schard.) DAN BUAH MURBEI (*Morus nigra*
L.) TERHADAP KARAKTERISTIK SELAI LEMBARAN**

**DEVA FEBRINA
1811121019**



Skripsi

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi
Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

Pengaruh Perbandingan Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard.) dan Buah Murbei (*Morus nigra* L.) Terhadap Karakteristik Selai Lembaran

Deva Febrina, Diana Silvy, Rina Yenrina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan albedo semangka dan buah murbei terhadap karakteristik selai lembaran yang dihasilkan. Rancangan percobaan pada penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu perbandingan bubur albedo semangka dengan bubur buah murbei yaitu ; A (Bubur albedo semangka 90g : bubur buah murbei 10g), B (Bubur albedo semangka 85g : bubur buah murbei 15g), C (Bubur albedo semangka 80g : bubur buah murbei 20g), D (Bubur albedo semangka 75g : bubur buah murbei 25g), dan E (Bubur albedo semangka 70g : bubur buah murbei 30g). Data hasil penelitian dianalisis dengan ANOVA dan jika berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji DNMR pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan albedo semangka dan buah murbei memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, nilai pH, kadar serat kasar, total padatan terlarut, antosianin, gula total, antioksidan, vitamin C, aktivitas air, uji lipatan, warna, angka lempeng total, dan organoleptik warna tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap organoleptik rasa, organoleptik aroma dan organoleptik tekstur. Perlakuan terbaik berdasarkan uji kimia, fisik, mikrobiologi dan penerimaan organoleptik adalah perlakuan D dengan karakteristik yaitu kadar air (25,67%), kadar abu (0,28%), aktivitas air (0,78), nilai pH (3,53), total padatan terlarut (68,00⁰Brix), uji lipatan (5,00), analisis warna (Hue) menghasilkan warna red purple (17,99), kadar vitamin C (23,96 mg/100 g), kadar serat kasar (2,03%), kadar antosianin (65,07 mg/L), aktivitas antioksidan (45,17%), kadar gula total (54,40%), angka lempeng total (6,2 x 10² koloni/g) serta nilai penerimaan organoleptik dengan nilai warna 4,40 (suka), aroma 3,60 (suka), rasa 4,15 (suka) dan tekstur 3,70 (suka)

Kata kunci : albedo semangka, karakteristik, buah murbei, perbandingan, selai lembaran

The Comparison Effect of Watermelon Albedo (*Citrullus vulgaris* Schard.) and Mulberry Fruit (*Morus nigra* L.) On The Characteristics Of Sheet Jam

Deva Febrina, Diana Silvy, Rina Yenrina

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of the comparison of albedo of watermelon and mulberry fruit on the characteristics of the resulting sheet jam. The experimental design in this study was a completely randomized design with 5 treatments and 3 replications. The treatment used was the comparison of watermelon albedo pulp with mulberry pulp, namely; A (90g watermelon albedo pulp: 10g mulberry pulp), B (85g watermelon albedo pulp: 15g mulberry pulp), C (80g watermelon albedo pulp: 20g mulberry pulp), D (Watermelon albedo pulp 75g: 25g mulberry pulp), and E (70g watermelon albedo pulp: 30g mulberry pulp). The research data were analyzed by ANOVA and if it had a significant effect, then continued with the DNMRT test at the 5% level. The results showed that the comparison of watermelon and mulberry albedo had a significant effect on water content, ash content, pH value, crude fiber content, total dissolved solids, anthocyanins, total sugar, antioxidants, vitamin C, water activity, fold test, color, number total plate, and color organoleptic but did not have a significant effect on taste organoleptic, aroma organoleptic and texture organoleptic. The best treatment based on chemical, physical, microbiological and organoleptic acceptance was treatment D with the characteristics of water content (25.67%), ash content (0.28%), water activity (0.78), pH value (3.53), total dissolved solids (68.00°Brix), folding test (5.00), color analysis (Hue) yielded a red purple color (17.99), vitamin C content (23.96 mg/100 g), levels of crude fiber (2.03%), anthocyanin content (65.07 mg/L), antioxidant activity (45.17%), total sugar content (54.40%), total plate count (6.2×10^2 colony/g) and organoleptic acceptance value with color value 4.40 (like), aroma 3.60 (like), taste 4.15 (like) and texture 3.70 (like)

Keywords: watermelon albedo, characteristics, mulberry fruit, comparison, sheet jam