

**PENGARUH PENCAMPURAN BUBUR BUAH BELIMBING  
WULUH (*Averrhoa blimbi*) DENGAN BUBUR BUAH  
SENDUDUK (*Melastoma malabathricum*, L.) TERHADAP  
KARAKTERISTIK MUTU SELAI YANG DIHASILKAN**

**ICA JULIA  
1811121004**



**Pembimbing 1 : Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si**

**Pembimbing 2 : Dr. Ir. Aisman, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

**PENGARUH PENCAMPURAN BUBUR BUAH BELIMBING  
WULUH (*Averrhoa blimbi*) DENGAN BUBUR BUAH  
SENDUDUK (*Melastoma malabathricum*, L.) TERHADAP  
KARAKTERISTIK MUTU SELAI YANG DIHASILKAN**

**ICA JULIA  
1811121004**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

# **Pengaruh Pencampuran Bubur Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi*) dengan Bubur Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L.) Terhadap Karakteristik Mutu Selai yang Dihasilkan**

Ica Julia, Novizar Nazir, Aisman

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pencampuran buah belimbing wuluh dengan buah senduduk terhadap karakteristik mutu dan tingkat penerimaan panelis secara organoleptik terhadap selai yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Analisis data menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji *Duncans's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan pada penelitian adalah pencampuran buah belimbing wuluh dan buah senduduk A (98% : 2%), B (94% : 6%), C (90% : 10%), D (86% : 14%), dan E (82% : 18%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencampuran buah belimbing wuluh dan buah senduduk memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap nilai pH, kadar air, aktivitas air, total padatan terlarut, kadar gula total, kadar vitamin C, kadar antosianin, aktivitas antioksidan, organoleptik warna, dan organoleptik rasa, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap organoleptik aroma dan organoleptik tekstur dari selai yang dihasilkan. Dari uji organoleptik dan analisis kimia didapatkan perlakuan E (Belimbing Wuluh 82% : Senduduk 18%) sebagai produk terbaik dengan hasil organoleptik terhadap warna adalah 4,25 (suka), aroma 3,75 (suka), tekstur 3,90 (suka), rasa 3,85 (suka), nilai pH 3,37, kadar air 25,47%, aktivitas air 0,683, total padatan terlarut 69,20°Brix, kadar gula total 31,36%, kadar vitamin C 13,50 mg/100 g, kadar antosianin 9,85 mg/L, aktivitas antioksidan 51,30%, dan angka lempeng total  $5,0 \times 10^2$  koloni/g.

*Kata kunci* – *Averrhoa blimbi*, *Melastoma malabathricum*, L., selai

# **The Effect of Mixing *Averrhoa blimbi* Fruit Pulp with *Melastoma malabathricum*, L. Fruit Pulp on the Quality Characteristic of the Produced Jam**

Ica Julia, Novizar Nazir, Aisman

## **ABSTRACT**

This study aims to determine the effect of mixing *Averrhoa blimbi* fruit with *Melastoma malabathricum*, L. fruit on the quality characteristics and level of organoleptic panelist acceptance of the jam produced. This study uses Completely Randomized Design with 5 treatments and 3 replications. Analysis of data using Analysis of Variance (ANOVA) and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at a 5% significant level. The treatments in this study were mixing of *Averrhoa blimbi* fruit and *Melastoma malabathricum*, L. fruit A (98% : 2%), B (94% : 6%), C (90% : 10%), D (86% : 14%), and E (82% : 18%). The results showed that the mixing of *Averrhoa blimbi* fruit and *Melastoma malabathricum*, L. fruit gave significant different effect on pH value, moisture content, water activity, total dissolved solids, total sugar content, vitamin C content, anthocyanin content, antioxidant activity, organoleptic of colour, and organoleptic of taste, but non significant effect on the organoleptic of odor and organoleptic of texture of the resulting jam. The best product based on sensory analysis and chemistry analysis was mixture jam on treatment E (*Averrhoa blimbi* 82% : *Melastoma malabathricum*, L. 18%). The result of the treatment E obtained an average sensory analysis were colour 4,25 (like), odor 3,75 (like), texture 3,90 (like), taste 3,85 (like), pH value of 3,37, moisture content 25,47%, water activity 0,683, total dissolved solids 69,20°Brix, total sugar content 31,36%, vitamin C content 13,50 mg/100 g, anthocyanin content 9,85 mg/L, antioxidant activity 51,30%, and total plate count  $5,0 \times 10^2$  colony/g.

*Keywords* – *Averrhoa blimbi*, *Melastoma malabathricum*, L., jam