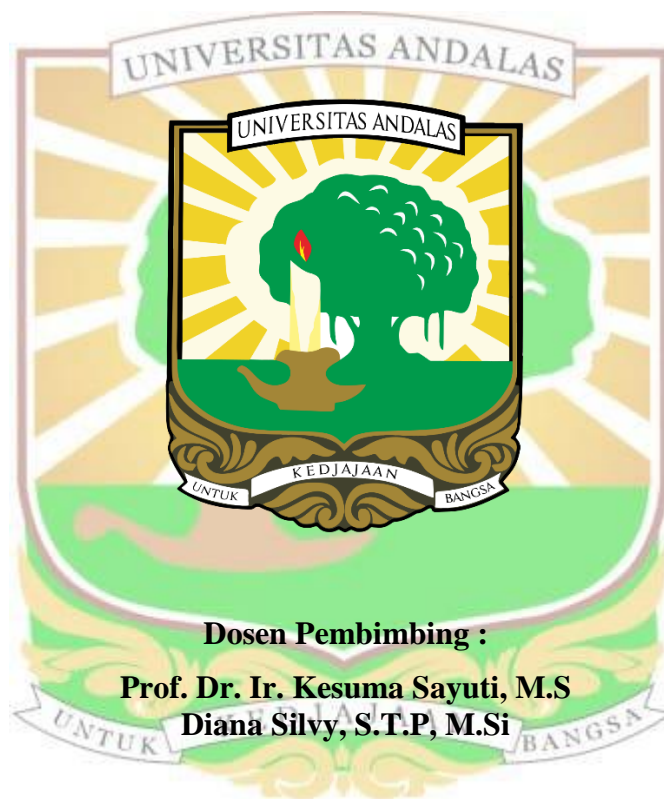


**PENGARUH PENAMBAHAN SARI JERUK TERHADAP  
KARAKTERISTIK SELAI LEMBARAN BUAH SAWO**

**ESSA PUTRI MUTIARA**

**1811122005**



**Dosen Pembimbing :**

**Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, M.S**

**Diana Silvy, S.T.P, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2022**

# Pengaruh Penambahan Sari Jeruk terhadap Karakteristik Selai Lembaran Buah Sawo

Essa Putri Mutiara<sup>1</sup>, Kesuma Sayuti<sup>2</sup>, Diana Silvy<sup>2</sup>

## ABSTRAK

Buah sawo merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki produksi buah yang tinggi di Sumatera Barat, namun mudah rusak setelah dipanen. Salah satu bentuk olahan yang mungkin dapat dilakukan yaitu menjadi selai lembaran. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari jeruk terhadap karakteristik dan organoleptik selai lembaran buah sawo. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang dilakukan pada penelitian ini adalah A (2% asam sitrat) sebagai kontrol, B (26% sari jeruk nipis), C (26% sari jeruk lemon), dan D (26% sari jeruk purut). Data yang didapatkan pada penelitian dilakukan analisis statistik secara ANOVA kemudian dilanjutkan analisis *Duncan's New Multiple range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari jeruk memberikan pengaruh nyata terhadap uji fisik (daya lipat), uji kimia (total asam tertitrasi, pH, kadar air, kadar abu, aktivitas air, total padatan terlarut, kadar gula total, kadar serat kasar, kadar vitamin C), uji mikrobiologi (angka lempeng total) serta uji organoleptik (warna), dan tidak memberikan pengaruh nyata terhadap uji organoleptik (aroma, rasa, tekstur). Perlakuan terbaik berdasarkan sifat kimia, fisik, mikrobiologi, dan organoleptik adalah perlakuan B (26% sari jeruk nipis) dengan hasil dari uji lipatan (3,00), total asam tertitrasi (1,19%), nilai pH (3,35), kadar air (35,28%), kadar abu (0,58%), aktivitas air (0,82), total padatan terlarut (33,00 °Brix), total gula (52,93%), serat kasar (0,75%), vitamin C (12,32 mg/100ml), dan angka lempeng total ( $2,26 \times 10^2$  CFU/g), uji organoleptik warna 4,15 (suka), aroma 3,95 (suka), rasa 3,95 (suka), dan tekstur 3,85 (suka).

*Kata kunci* - selai lembaran, asam sitrat, jeruk nipis, jeruk lemon, jeruk purut, karakteristik