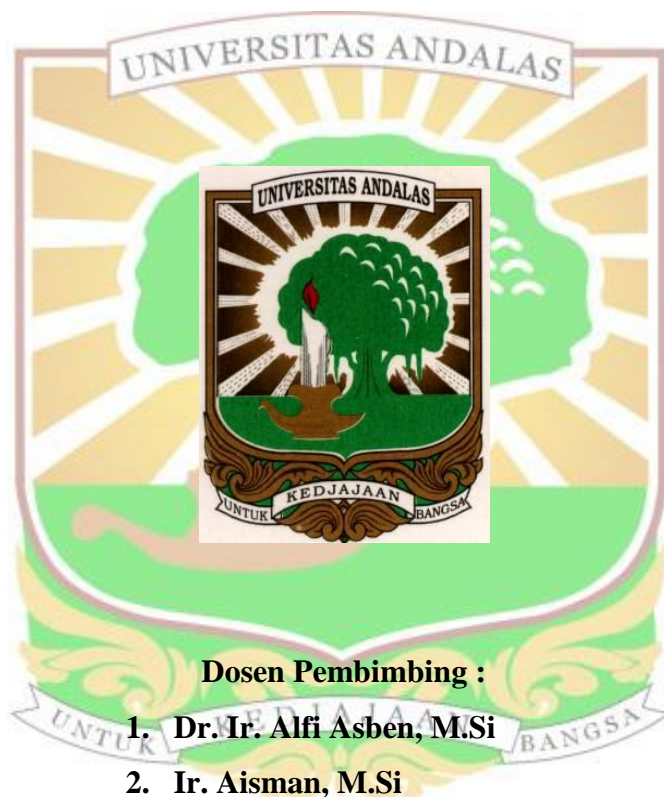


**KARAKTERISTIK MARSHMALLOW DARI PEKTIN KULIT  
BUAH KAKAO (*Theobroma cacao*, L.)**

**MERI DESWIRA**

**1311121067**



**Dosen Pembimbing :**

- 1. Dr.Ir. Alfi Asben, M.Si**
- 2. Ir. Aisman, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2018**

# Karakteristik *Marshmallow* dari Pektin Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao*, L.)

Meri Deswira, Alfi Asben, Aisman

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi pektin kulit buah kakao terhadap karakteristik *marshmallow* serta mendapatkan tingkat konsentrasi pektin kulit buah kakao (*Theobroma cacao* L.) yang tepat untuk digunakan pada pembuatan *marshmallow*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Analisis data dilakukan dengan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan kemudian dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah konsentrasi pektin 2% (perlakuan A), 3% (perlakuan B), 4% (perlakuan C), 5% (perlakuan D) dan 6% (perlakuan E). Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi pektin memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kadar air, gula reduksi, tekstur, sakarosa dan kekuatan gel *marshmallow* tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu, warna, rasa dan aroma. Produk yang paling disukai berdasarkan uji organoleptik adalah perlakuan D (konsentrasi pektin 5%) dengan rata-rata nilai kesukaan terhadap warna 4,07; aroma 3,90; rasa 4,03 dan tekstur 4,10. *Marshmallow* dengan perlakuan D tersebut memiliki kadar air 19,81%; kadar abu 0,0287%; kekuatan gel 38,52 N/m<sup>2</sup>; gula reduksi 20,77%; sakarosa 45,01% dan angka lempeng total  $1,1 \times 10^3$  CFU/mL.

**Kata kunci** – kulit buah kakao, pektin, *marshmallow*

# Characteristics of Marshmallow from the Pectin of Cacao Pod (*Theobroma cacao*, L.)

Meri Deswira, Alfi Asben, Aisman

## ABSTRAK

The research was purposed to know the effect of pectin from cacao pod concentration on characteristic level of marshmallow and to obtain the best pectin concentration of cacao pod to be used in making marshmallow. This study used Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. Analyze data by Analysis of Variance (ANOVA) and then continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% significant level. The treatments in this study were pectin concentration 2% (A treatment), 3% (B treatment), 4% (C treatment), 5% (D treatment) and 6% (E treatment). The results showed that pectin concentration had significantly different effect on moisture content, reducing sugar, organoleptic (texture), sucrose and marshmallow gel strength but non significant effect to ash and organoleptic (color, flavor and aroma). The most preferred product based on organoleptic test is D treatment (5% pectin concentration) with an average color 4.07; aroma 3.90; flavor 4.03 and texture 4.10. Marshmallow from D treatment has moisture content of 19.81%; ash 0.0287%; gel strength 38.52 N/cm<sup>2</sup>; reducing sugar 20.77%; sucrose 45.01% and total plate count  $1.1 \times 10^3$  CFU/mL.

**Kata kunci** – cacao pod, pectin, marshmallow

