

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUR BUAH SENDUDUK
(*Melastomata Malabathricum*, L.) TERHADAP
KARAKTERISTIK MUTU SELAI TEMPURUNG KELAPA
MUDA**

**NOVELA
1311121062**



Dosen Pembimbing :

- 1. Dr. Ir. Gunarif Taib, M.Si**
- 2. Deivy Andhika Permata, S.Si, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Pengaruh Penambahan Bubur Buah Senduduk (*Melastomata malabathricum*, L.) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Tempurung Kelapa Muda

Novela, Gunarif Taib, Deivy Andhika Permata

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk mempelajari pengaruh penambahan bubur buah senduduk terhadap karakteristik mutu selai tempurung kelapa muda serta mempelajari konsentrasi penambahan bubur buah senduduk yang tepat sehingga diperoleh selai dari tempurung kelapa muda yang bermutu baik sesuai dengan penerimaan panelis. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Analisa data dilakukan menggunakan *Anlalysis of Variance* (ANOVA) dan kemudian dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan bubur buah senduduk 12%, 16%, 20%, 24%, 28%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubur buah senduduk memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap nilai total padatan terlarut, kadar (air, abu, serat kasar, gula total, antosianin total), aktivitas antioksidan, total fenol pada selai tempurung kelapa muda. Sedangkan memberi pengaruh yang tidak berbeda nyata pada nilai pH selai tempurung kelapa muda. Produk selai tempurung kelapa muda dengan penambahan bubur buah senduduk berdasarkan uji organoleptik yang terbaik adalah perlakuan dengan penambahan bubur buah senduduk sebesar 20% dengan nilai rata-rata warna 4,05; aroma 3,35; rasa 4,2; tekstur 4. Selai tempurung kelapa muda dengan penambahan 20% bubur buah senduduk memiliki nilai total padatan terlarut 64,90%; kadar air 22,37%; kadar abu 0,83%; kadar serat kasar 4,93%; nilai gula total 32,83%; nilai total fenol 378,06 g GAE/100 g; kadar antosianin total 2,05 mg/L; aktivitas antioksidan 71,73 %; angka lempeng total $2,0 \times 10^3$ koloni/g.

***Kata kunci* : tempurung kelapa muda, bubur buah senduduk, selai**

Influence of Added Senduduk Fruit Pulp (*Melastomata malabathricum*, L.) Against Characteristics of Coconut Shell Jam Quality

Novela, Gunarif Taib, Deivy Andhika Permata

ABSTRACT

The objective of this research to study the effect of adding *senduduk* fruit pulp to the characteristics of the quality of the coconut shell jam and to study the concentration of the addition the right *senduduk* fruit pulp to get the jam from the good quality coconut shell in accordance with panelist acceptance. The study used Completely Randomized Design (RAL) with 5 treatments and 3 replications. Data analysis was performed using Analysis of Variance (ANOVA) and then continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% level. The treatment of this research is the addition of *senduduk* fruit pulp of 12%, 16%, 20%, 24%, 28%. The results showed that the addition of *senduduk* fruit pulp give a significant effect on the total value of dissolved solids, water content, grain, crude fiber, total sugar, total anthocyanin, antioxidant activity, total phenol in young coconut shell jam. While giving an unreal effect on the pH value of the coconut shell jam. The product of coconut shell jelly with the addition of *senduduk* fruit pulp per plant based on the best organoleptic test is the treatment with the addition of the *senduduk* fruit pulp of the population by 20% with the average color value 4.05; aroma 3.35; taste 4.2; texture 4. The coconut shell jam with the *senduduk* fruit pulp of the population by 20% has a total value of soluble solids of 64.90%; water content 22.37%; ash content of 0.83%; crude fiber content 4.93%; total sugar value 32.83%; total value of phenol 378.06 g GAE / 100 g; total anthocyanin levels 2.05 mg / L; antioxidant activity 71.73 %; total plate number 2.0×10^3 colony / g.

Keyword : coconut shell, *senduduk* fruit pulp, jam