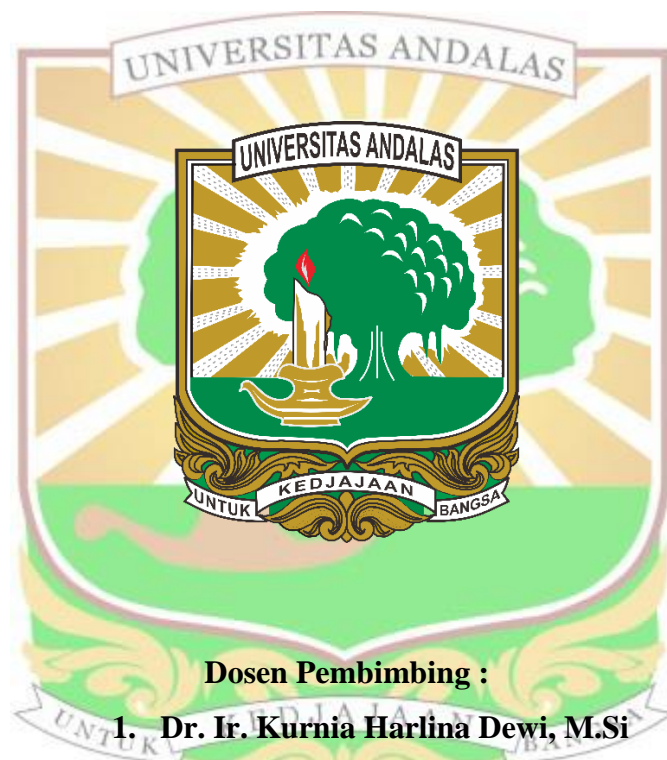


**KAJIAN KOMPOSISI AGAR DAN GULA PADA PEMBUATAN  
SELAI LEMBARAN TEH (*Camellia sinensis*) DAN BENGKUANG  
(*Pachyrhizus erosus*)**

**SKRIPSI**

**RAHMATUN NISA**

**1911133006**



**Dosen Pembimbing :**

- 1. Dr. Ir. Kurnia Harlina Dewi, M.Si**
- 2. Dr. Neswati, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2023**

# **Kajian Komposisi Agar dan Gula pada Pembuatan Selai Lembaran Teh (*Camellia sinensis*) dan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*)**

Rahmatun Nisa, Kurnia Harlina Dewi, Neswati

## **ABSTRAK**

Teh merupakan pangan fungsional yang berperan sebagai antioksidan, sedangkan bengkuang memiliki serat yang tinggi yang dapat memenuhi zat gizi dan sumber padatan. Kedua bahan tersebut dijadikan olahan produk pangan berbentuk selai lembaran sebagai modifikasi dari selai oles. Penelitian bertujuan untuk mendapatkan pengaruh komposisi agar dan gula terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik serta untuk mendapatkan komposisi agar dan gula selai lembaran teh dan bengkuang yang paling disukai panelis berdasarkan karakteristik organoleptik-nya. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial dengan 2 faktor yaitu agar dan gula yang masing-masing terdiri dari 3 level. Agar dengan level yaitu 2,5g; 3,75g; dan 5g, serta gula dengan level 55g; 60g; dan 65g, sehingga diperoleh 9 perlakuan dengan masing-masing kombinasi perlakuan diulang sebanyak 2 kali ulangan. Data dianalisis secara statistik menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan Duncan's Multiple Range Test (DMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan komposisi agar dan gula berpengaruh nyata terhadap organoleptik warna dan tekstur, namun tidak berpengaruh nyata terhadap uji lipat, warna, kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, total padatan terlarut, serat kasar, gula total, nilai pH, serta organoleptik aroma dan rasa. Kombinasi perlakuan agar dan gula terbaik berdasarkan analisis organoleptik terdapat pada komposisi agar 2,5g dan gula 55g, dengan nilai rata-rata : warna 4,00; aroma 3,92; rasa 3,56; dan tekstur 3,84.

Kata kunci : agar, bengkuang, gula, teh, selai lembaran

# **The Study of Agar And Sugar Composition on Manufacturing Tea (*Camellia sinensis*) and Jicama (*Pachyrhizus erosus*) Sheet Jam**

Rahmatun Nisa, Kurnia Harlina Dewi, Neswati

## **ABSTRACT**

Tea is a functional food that act as an antioxidant, while jicama has high fiber which can provide nutrients and is a source of solids. These two ingredients are used as processed food products in the form of sheet jam as a modification of spreadable jam. The research aims to determine the effect of agar dan sugar composition on physical, chemical and sensory analysis characteristics and to obtain the agar and sugar composition of jicama tea sheet jam that is most preferred by panelists based on its sensory analysis characteristics. This research used the Factorial Completely Randomized Design (CRD) method with 2 factors, namely agar and sugar, each consisting of 3 levels. Agar's level is 2.5g; 3.75g; and 5g; then sugar's level is 55g; 60g; and 65g. Thus, 9 treatments were obtained with each combination repeated 2 times. Data were analyzed statistically using ANOVA and continued with Duncan's Multiple Range Test (DMRT) at the level of 5%. The results showed that the increase of agar and sugar composition had a significant effect on sensory analysis color and texture, however, not on the tests of folding, color, water content, ash content, antioxidant activity, total dissolved solids, crude fiber, total sugar, pH value, sensory analysis aroma and taste. The best combination of agar and sugar treatment based on sensory analysis test was found in the composition of 2.5g agar and 55g sugar, with average values: color 4.00, aroma 3.92, taste 3.56, and texture 3.84.

Keywords : agar, jicama, sugar, tea, sheet jam