

**PENGARUH KONSENTRASI TEPUNG PORANG TERHADAP  
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK JELI DARI  
CAMPURAN SARI BUAH PEPAYA (*Carica papaya*) DAN SARI BUAH  
MANGGA (*Mangifera indica*)**

**IFKAR HARIRI**

**1811122063**



**Dosen Pembimbing :**

- 1. Prof. Dr. Ir. Novelina., M.S.**
- 2. Diana Silvy, S.TP., M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2024**



Skripsi berjudul **PENGARUH KONSENTRASI TEPUNG PORANG TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK JELI DARI CAMPURAN SARI BUAH PEPAYA (*Carica papaya*) DAN SARI BUAH MANGGA (*Mangifera indica*)** ini telah diuji dan dipertahankan di depan Sidang Panitia Ujian Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang, pada tanggal 04 Juni 2024.

No.	Nama	Tanda Tangan	Jabatan
1.	Prof. Dr. Ir. Novizar, M.Si.		Ketua Sidang
2.	Bastian Nova, S.Si, M.Si.		Sekretaris
3.	Prof. Dr. Ir. Rina Yennina, M.S.		Penguji
4.	Prof. Dr. Ir. Novelina, M.S.		Pembimbing
5.	Diana Silvy, S.TP, M.Si.		Pembimbing



**Pengaruh Konsentrasi Tepung Porang terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly* dari Campuran Sari Buah Pepaya (*Carica papaya*) dan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*)**

Ifkar Hariri<sup>1</sup>, Novelina<sup>2</sup>, Diana sylvi<sup>2</sup>

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tepung porang sebagai bahan pengental terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly* campuran sari buah pepaya dan sari buah mangga. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan pada penelitian adalah penambahan tepung porang A (0,5%), B (1%), C (1,5%), D (2%), E (2,5%). Data penelitian dianalisis statistika secara Analysis of Variance (ANOVA) dan dilanjutkan dengan analisis Duncans's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung porang berpengaruh nyata terhadap sineresis, kekenyalan, pH, Aw, total padatan terlarut, dan tekstur pada uji organoleptik. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap vitamin C, antioksidan, kadar sakarosa, warna, aroma dan rasa pada uji organoleptik. Perlakuan D (penambahan tepung porang 2% ram) sebagai produk terbaik dengan parameter uji fisikokimia analisis sineresis 0,75 %, kekenyalan 2,42 N/cm<sup>2</sup>, total padatan terlarut 11,50<sup>0</sup>Brix, Aw 0,90, pH 4,03, vitamin C 3,29 mg/100 g, antioksidan 57,03 %, kadar sakarosa 23,88 % & dan angka lempeng total 4,3 x 10<sup>3</sup> cfu/g. Sedangkan berdasarkan uji Organoleptik, rata-rata kesukaan panelis terhadap tekstur 4,05 (suka), warna 3,45 (biasa), aroma 3,30 (biasa), dan rasa 3,80 (biasa).

**Kata Kunci :** Tepung Porang, Sari buah pepaya, sari buah manga dan *jelly*.

**Effect of Concentration of Porang Flour on Physicochemical and  
Organoleptic Characteristics of *Jelly* from Mixed Papaya ( *Carica papaya* )  
and Mango ( *Mangifera indica*) Juice**

Ifkar Hariri <sup>1</sup> , Novelina <sup>2</sup> , Diana sylvi <sup>2</sup>

**ABSTRACT**

This research aims to determine the effect of the concentration of porang flour as a thickening agent on the physicochemical and organoleptic properties of *jelly* mixed with papaya juice and mango juice. The design used in this research was a Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The treatment in the study was the addition of porang flour A (0,5%), B (1%), C (1,5%), D (2%), E (2,5%). The research data was statistically analyzed using Analysis of Variance (ANOVA) and continued with Duncans's New Multiple Range Test (DNMRT) analysis at a significance level of 5%. The results showed that the addition of porang flour had a significant effect on syneresis, elasticity, pH, total dissolved solids and texture in organoleptic tests. However, it had no real effect on vitamin C, antioxidants, saccharose content, color, aroma and taste in organoleptic tests. Treatment D (addition of 2%rams of porang flour) was the best product with physicochemical test parameters for syneresis analysis of 0.75%, elasticity 2.42 N/cm<sup>2</sup>, total dissolved solids 11.50 0Brix, Aw 0.90, pH 4.03, vitamins C 3.29 mg/100 g, antioxidant 57.03%, saccharose content 23.88% & and total plate number 4.3 x 10<sup>3</sup> cfu/g. Meanwhile, based on the Organoleptic test, the panelists' average preference for texture was 4.05 (liked), color 3.45 (normal), aroma 3.30 (normal) and taste 3.80 (normal)

**Keywords:** Porang flour, papaya juice, manga juice, and *jelly*.