

PENGARUH PENAMBAHAN SARI JERUK KASTURI (*Citrus microcarpa*) TERHADAP KARAKTERISTIK SELAI DARI CAMPURAN ALBEDO DAN DAGING SEMANGKA MERAH (*Citrullus lanatus*)



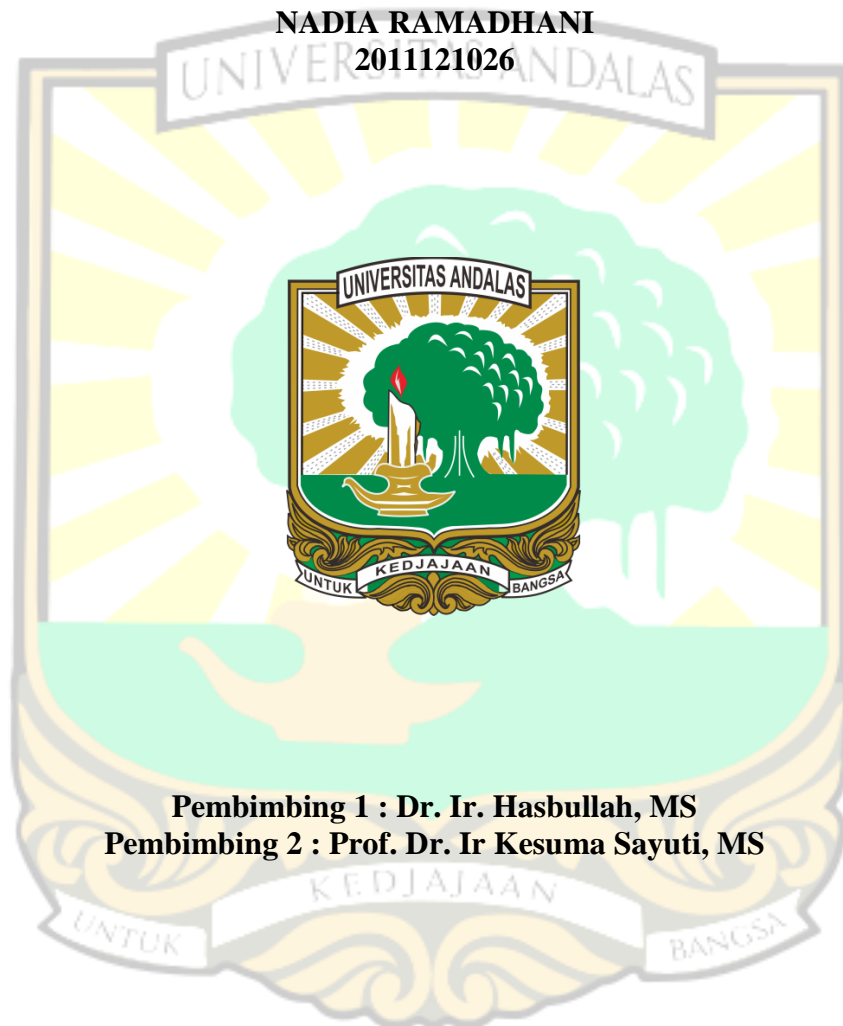
NADIA RAMADHANI
2011121026

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024

PENGARUH PENAMBAHAN SARI JERUK KASTURI (*Citrus microcarpa*) TERHADAP KARAKTERISTIK SELAI DARI CAMPURAN ALBEDO DAN DAGING SEMANGKA MERAH (*Citrullus lanatus*)

NADIA RAMADHANI

2011121026



Pembimbing 1 : Dr. Ir. Hasbullah, MS

Pembimbing 2 : Prof. Dr. Ir Kesuma Sayuti, MS

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

PENGARUH PENAMBAHAN SARI JERUK KASTURI (*Citrus microcarpa*) TERHADAP KARAKTERISTIK SELAI DARI CAMPURAN ALBEDO DAN DAGING SEMANGKA MERAH (*Citrullus lanatus*)



*Sebagai Salah Satu syarat untuk memperoleh
Gelara sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Kasturi (*Citrus microcarpa*) Terhadap Karakteristik Selai dari Campuran Albedo dan Daging Semangka Merah (*Citrullus lanatus*)

Nadia Ramadhani, Hasbullah, Kesuma Sayuti

ABSTRAK

Selai merupakan makanan semi basah yang dapat dioleskan yang terbuat dari pengolahan buah-buahan, gula atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Pada penelitian ini dibuat selai dari campuran albedo dan daging semangka merah dengan penambahan sari jeruk kasturi untuk meningkatkan aroma dan rasa selai. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari jeruk kasturi terhadap karakteristik selai dari campuran albedo dan daging semangka merah. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Pada penelitian ini ditambahkan sari jeruk kasturi dengan perlakuan A (3%), B (4%), C (5%), D (6%) dan E (7%). Hasil penelitian setiap parameter dianalisis secara statistik menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan apabila hasil analisis berbeda nyata dilanjutkan dengan analisis *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari jeruk kasturi berpengaruh nyata terhadap nilai pH, total asam tertitrasi (asam sitrat), total gula, total padatan terlarut, aktivitas antioksidan, dan organoleptik (rasa dan aroma). Namun tidak terdapat perbedaan nyata pada analisis warna, daya oles, kadar air, Angka Lempeng Total (ALT) dan organoleptik (warna dan tekstur). Berdasarkan sifat organoleptik, perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan D (penambahan sari jeruk kasturi 6%) dengan nilai rata-rata tingkat kesukaan terhadap warna 4,17 (suka), aroma 3,70 (suka), rasa 3,70 (suka) dan tekstur 3,73 (suka). Selai dari campuran albedo dan daging semangka merah dengan penambahan sari jeruk kasturi tersebut memiliki sifat fisik dan kimia yaitu dengan nilai analisis warna 24,87 (merah), daya oles 3,87, nilai pH 3,82, total padatan terlarut 66,33 °Brix, total asam tertitrasi (asam sitrat) 0,60%, aktivitas antioksidan 42,60%, total gula 54,77%, dan angka lempeng total $1,9 \times 10^2$ CFU/g.

Kata Kunci – albedo, daging semangka, karakteristik, sari jeruk kasturi

The Effect of Addition of Kasturi Juice (*Citrus microcarpa*) to The Characteristics Jam From a Mixture of Rind and Pulp of Red Watermelon (*Citrullus lanatus*)

Nadia Ramadhani, Hasbullah, Kesuma Sayuti

ABSRTACT

Jam is a semi-moist spreadable food made from processing fruits, sugar or without the addition of other food ingredients and permitted food additives. In this research, jam was made from a mixture of rind and pulp red watermelon with addition kasturi orange juice. The research aims to determine the effect of adding kasturi juice to characteristics jam from a mixture of rind and pulp of red watermelon. The design used was a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. In this study, kasturi juice was added with treatments A (3%), B (4%), C (5%), D (6%) and E (7%). The research results for each parameter were statistically analyzed using Analysis of Variance (ANOVA) and if the analysis results were significantly different, it was continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) analysis at the 5% level. The research result showed that the addition of kasturi juice had a significant effect on the pH value, total titrated acid, total sugar, total dissolved solids, antioxidant activity and organoleptic (taste and aroma). However, there was no significant difference in color analysis, spreadability, water content, Total Plate Count (TPC) and organoleptic (color and texture). Based on sensory acceptance, the best treatment is treatment D (addition of 6% kasturi juice) with the results of the average value of the level of preference for color 4.17 (like), aroma 3.70 (like), taste 3.70 (like) and texture 3.73 (like). Jam from a mixture of rind and pulp of red watermelon with addition of kasturi juice has physical and chemical properties with color analysis value 24.87 (red), spreadability 3.87, pH value 3.82, total titrated acid (citric acid) 0.60%, total sugar 54.77%, total dissolved solids 66.33 °Brix, antioxidant activity 42.60% and total plate count 1.9×10^2 CFU/g.

Keywords - watermelon rind, , pulp watermelon, characteristi, kasturi juice