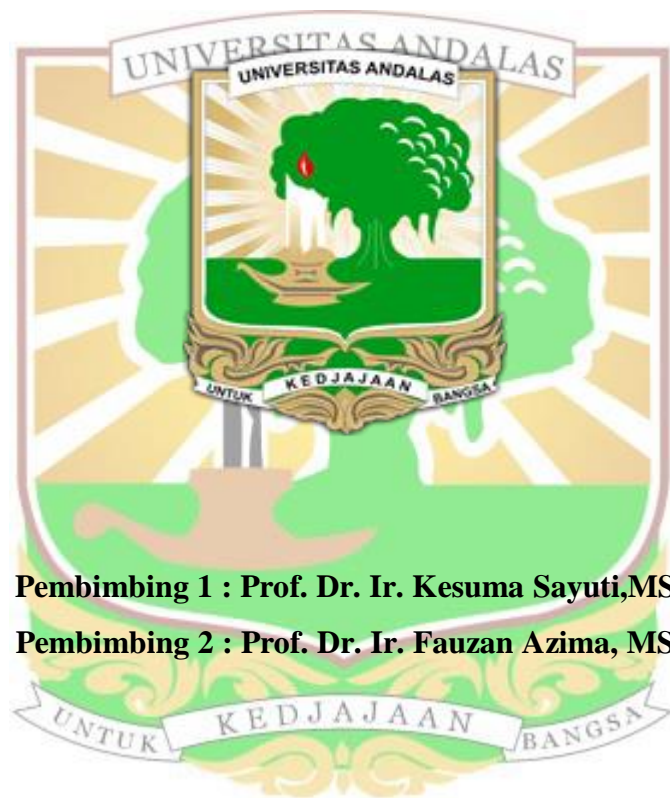


**PEMBUATAN SELAI LIDAH BUAYA (*Aloe vera*) DENGAN  
PENAMBAHAN SARI DAUN PANDAN SUJI  
(*Dracaena angustifolia*)**

**WILANDRA ARDI  
1311121018**



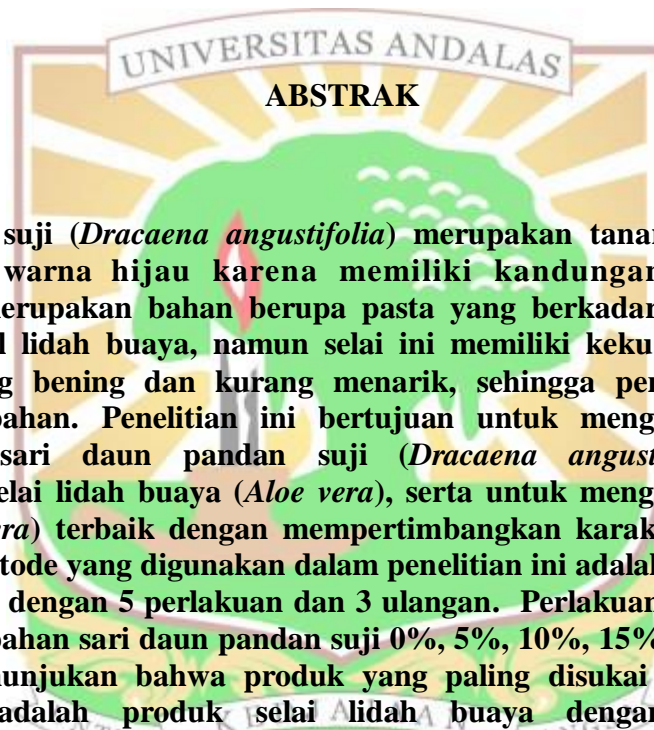
**Pembimbing 1 : Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti,MS  
Pembimbing 2 : Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2020**

**“PEMBUATAN SELAI LIDAH BUAYA (*Aloe vera*) DENGAN  
PENAMBAHAN SARI DAUN PANDAN SUJI  
(*Dracaena angustifolia*)”**

Wilandra Ardi, Kesuma Sayuti, Fauzan Azima

<sup>1</sup>Student of Agricultural Product Technology, <sup>2</sup>Lecture of Agricultural Product Technology  
Faculty of Agricultural Technology, Andalas University 25163  
Email: [wilandrardi@gmail.com](mailto:wilandrardi@gmail.com)



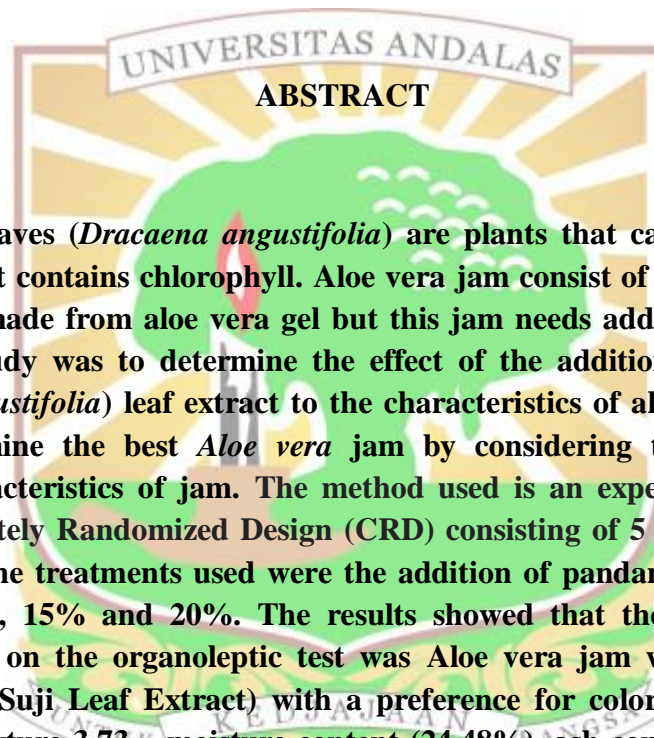
Daun pandan suji (*Dracaena angustifolia*) merupakan tanaman yang dapat menghasilkan warna hijau karena memiliki kandungan klorofil. Selai lidah buaya merupakan bahan berupa pasta yang berkadar gula tinggi dan dibuat dari gel lidah buaya, namun selai ini memiliki kekurangan terutama warnanya yang bening dan kurang menarik, sehingga perlu diberi bahan pewarna tambahan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari daun pandan suji (*Dracaena angustifolia*) terhadap karakteristik selai lidah buaya (*Aloe vera*), serta untuk mengetahui selai lidah buaya (*Aloe vera*) terbaik dengan mempertimbangkan karakteristik fisik dan kimia selai. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah penambahan sari daun pandan suji 0%, 5%, 10%, 15% dan 20% . Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk yang paling disukai berdasarkan uji organoleptik adalah produk selai lidah buaya dengan perlakuan C (Penambahan Sari Daun Pandan Suji 10%) dengan tingkat kesukaan warna 3,50, rasa 3,23, aroma 3,27, tekstur 3,73, kadar air (24,48%), kadarabu (0,13%), nilai pH (3,17), kadargula total (54,17%), total klorofil (1,64 mg/L), aktifitas antioksidan (30,45%), total padatan terlarut (75,52%), aktivitas air (0,571) dan angka lempeng total ( $3,7 \times 10^2$ cfu/g).

**Kata Kunci : Sari Daun Pandan Suji, Selai Lidah Buaya, Total Klorofil, Antioksidan**

**“PEMBUATAN SELAI LIDAH BUAYA (*Aloe vera*) DENGAN  
PENAMBAHAN SARI DAUN PANDAN SUJI  
(*Dracaena angustifolia*)”**

Wilandra Ardi, Kesuma Sayuti, Fauzan Azima

<sup>1</sup>Student of Agricultural Product Technology, <sup>2</sup>Lecture of Agricultural Product Technology  
Faculty of Agricultural Technology, Andalas University 25163  
Email: [wilandrardi@gmail.com](mailto:wilandrardi@gmail.com)



Pandan suji leaves (*Dracaena angustifolia*) are plants that can produce green color because it contains chlorophyll. Aloe vera jam consist of a paste with high in sugar and made from aloe vera gel but this jam needs additional color. The aim of this study was to determine the effect of the addition of pandan suji (*Dracaena angustifolia*) leaf extract to the characteristics of aloe vera jam, and was to determine the best *Aloe vera* jam by considering the physical and chemical characteristics of jam. The method used is an experimental method with a Completely Randomized Design (CRD) consisting of 5 treatments and 3 replications. The treatments used were the addition of pandan suji leaf extract 0%, 5%, 10%, 15% and 20%. The results showed that the most preferred product based on the organoleptic test was Aloe vera jam with treatment C (10% Pandan Suji Leaf Extract) with a preference for color 3.50, taste 3.23, aroma 3.27, texture 3.73, moisture content (24.48%), ash content (0.13%), pH value (3.17), total sugar content (54.17%), total chlorophyll (1.64 mg / L), antioxidant activity (30.45%), total dissolved solids (75.52%), water activity (0.571) and total plate number ( $3.7 \times 10^2$  cfu / g).

Keywords : Pandan Suji Leaf Extract, Aloe vera Jam, Total Chlorophyll, Antioxidants