

PENGARUH PERBANDINGAN KOLANG- KALING (*Arenga pinnata, Merr*) DAN DAGING KELAPA MUDA (*Cocos nucifera*) TERHADAP KARAKTERISTIK SELAI LEMBARAN

**RIDO FATONI
1611122011**



Pembimbing :

- 1. Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si**
- 2. Prof. Tuty Anggraini, S.TP, MP, P.hD**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

PENGARUH PERBANDINGAN KOLANG- KALING (*Arenga pinnata, Merr*) DAN DAGING KELAPA MUDA (*Cocos nucifera*) TERHADAP KARAKTERISTIK SELAI LEMBARAN

Rido Fatoni¹, Novizar Nazir², Tuty Anggraini²

ABSTRAK

Selai lembaran merupakan modifikasi selai oles yang berbentuk semi padat menjadi lembaran-lembaran yang kompak, plastis dan tidak lengket. Dalam penelitian ini selai lembaran dibuat dengan gula pasir, asam sitrat, bubuk agar, margarin ditambahkan kolang-kaling dan daging kelapa muda dengan perbandingan (80g : 20g, 75g : 25g, 70g : 30g, 65g : 35g, dan 60g : 40g). Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh perbandingan penambahan kolang - kaling dan daging kelapa muda terhadap karakteristik selai lembaran dan mengetahui produk yang disukai secara organoleptik. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan yaitu (A = kolang-kaling 80% : daging kelapa muda 20%), (B = kolang-kaling 75% : daging kelapa muda 25%), (C = kolang-kaling 70% : daging kelapa muda 30%), (D = kolang-kaling 65% : daging kelapa muda 35%), (E = kolang-kaling 60% : daging kelapa muda 40%). Data dianalisis secara statistika dengan uji F dan jika berbeda nyata, dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Hasil terbaik penelitian ini diperoleh perlakuan E, Uji lipatan (5,0), Kadar air (26,53%), kadar abu (0,52%), pH (3,77), total padatan terlarut (72,66 °Brix), kadar gula total (38,63%), kadar serat kasar (11,50%) sedangkan untuk penerimaan panelis warna(3,80), rasa (4,1), aroma (3,55) dan tekstur (4,15).

Kata Kunci : selai lembaran, kolang-kaling, daging kelapa muda, organoleptik

The Effect of Comparison of Kolang-kaling (*Arenga pinata Merr.*) and young coconut meat (*Cocos nucifera*) to the Characteristic of Slice Jam

Rido Fatoni¹, Novizar Nazir², Tuty Anggraini²

ABSTRACT

Slice jam is a modification of spread jam which is semi-solid into compact, plastic and non-sticky sheets. In this study, slice jam was made with granulated sugar, citric acid, agar powder, margarine added to and coconut meat in a ratio (80g: 20g, 75g: 25g, 70g: 30g, 65g: 35g, and 60g: 40g). This study aims to determine the effect of the comparison of adding kolang kaling and young coconut meat to the characteristics of slice jam and knowing is a completely randomized product design with 5 treatments and 3 replications, namely (A = 80% kolang-kaling: 20% young coconut meat), (B kolang-kaling 75%: young coconut meat 25%). (C = kolang-kaling 70%: young coconut meat 30%). (D kolang-kaling 65%: young coconut meat 35%). (E = kolang-kaling 60% : young coconut meat 40%). Data were analyzed statistically with the F test and if significantly different, continued with the Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% real level. The best results of this study obtained E treatment, fold test (5.0), water content (26.53%), ash content (0.52%), pH (3.77), total dissolved solids (72.66 Brix), total sugar (38.63%), crude fiber content (11.50%) while the panelists received color (3.80), taste (4.1), aroma (3.55) and texture (4.15).

Keywords: slice jam, kolang-kaling, young coconut meat, organoleptic

