

**PENGARUH PENAMBAHAN PUTIH TELUR TERHADAP
KARAKTERISTIK *MARSHMALLOW* SARI BUAH
SEMANGKA (*Citrullus lanatus*)**

Oleh :

MAISA NANDA DASRIZA

1611121024



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2020**

**PENGARUH PENAMBAHAN PUTIH TELUR TERHADAP
KARAKTERISTIK *MARSHMALLOW* SARI BUAH
SEMANGKA (*Citrullus lanatus*)**

Oleh :

MAISA NANDA DASRIZA

1611121024



Dosen Pembimbing :

- 1. Neswati, S.TP., M.Si**
- 2. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2020**

Pengaruh Penambahan Putih Telur Terhadap Karakteristik *Marshmallow* Sari Buah Semangka (*Citrullus lanatus*)

Maisa Nanda Dasriza¹, Neswati², Fauzan Azima³

¹Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, ²Dosen Jurusan Teknologi
Industri Pertanian, ³Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas 25163

Email: @maisand230598@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh penambahan putih telur terhadap karakteristik *marshmallow* sari buah semangka dan mengetahui penambahan putih telur yang terbaik berdasarkan karakteristik *marshmallow* sari buah semangka. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Analisis data yang dilakukan yaitu Analysis of Variance (ANOVA) kemudian dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan penambahan putih telur pada penelitian ini yaitu 0%, 4%, 8%, 12% dan 16%. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa penambahan putih telur pada *marshmallow* sari buah semangka berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kekenyalan serta analisis sensori (warna) tetapi tidak berpengaruh terhadap penetapan aktivitas antioksidan dan analisis sensori (rasa, aroma dan tekstur). Produk terbaik pada penelitian ini yaitu perlakuan C (8% putih telur) dengan rata-rata nilai kadar air 28,06%; kadar abu 0,20%; aktivitas antioksidan 28,42%; protein 10,33%; angka koliform 1,35 APM/g; kekenyalan 9,02N/cm²; densitas 0,25 g/mL; gula reduksi 18,36%; sukrosa 46,76%; warna 3,56 (suka); aroma 3,2 (biasa); rasa 4,4 (suka); dan tekstur 3,7 (suka).

Kata Kunci : Karakteristik, *Marshmallow*, Putih telur, Protein, Sari buah semangka

Effect of Adding the Egg White on Characteristic of Marshmallow From Watermelon Extract (*Citrullus lanatus*)

¹Maisa Nanda Dasriza, ²Neswati, ³Fauzan Azima

¹Student of Agricultural Technology, ²Lecture of Agricultural Industrial Technology Departement, ³Lecture of Agricultural Technology Departement

Faculty of Agricultural Technology, University of Andalas 25613

Email : @maisand230598@gmail.com

ABSTRACT

This study aimed to find out the effect of adding egg whites to characteristic of marshmallow from watermelon extract and to find out the best concentration of egg white based on characteristic of marshmallow from watermelon extract. This study used Completely Randomized Design with 5 treatments and 3 times of repetitions. Data analyzed using Analysis of Variance (ANOVA) and then continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% significant levels. The treatment of adding the egg white are 0%, 4%, 8%, 12% and 16%. The result showed that adding of egg white gave significant effect on moisture content, ash content, protein content, elasticity and sensory of product (colour), but did not have significant effect on antioxidant activity and sensory of product (flavour, taste, texture). The best product is addition of 8% egg white with average of moisture content 28,06%, ash content 0,20%, antioxidant activity 28,42%, protein content 10,33%, coliform 1,35APM/g, elasticity 9,02N/cm², bulk density 0,25 g/ml, reduction sugar 18,36%, sucrose content 46,76%, colour 3,56 (likes), flavor 3,2 (normal), taste 4,4 (likes) and texture 3,7 (likes).

Keywords : characteristic ,egg white, marshmallow, protein, watermelon extract

