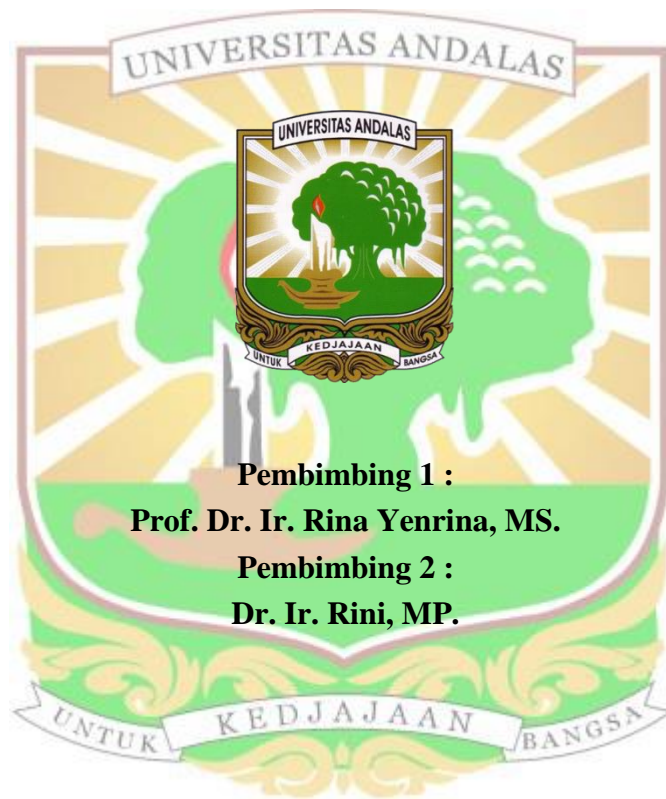


**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI BUBUR BUAH
SENDUDUK (*Clidemia hirta*) TERHADAP KARAKTERISTIK
KIMIA DAN ORGANOLEPTIK *MARSHMALLOW***

HALIMATUS SAKDIAH

1711121015



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI BUBUR BUAH
SENDUDUK (*Clidemia hirta*) TERHADAP KARAKTERISTIK
KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MARSHMALLOW**

HALIMATUS SAKDIAH

1711121015



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Bubur Buah Senduduk (*Clidemia hirta*) terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Marshmallow*

Halimatus Sakdiah, Rina Yenrina, Rini

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi bubur buah senduduk (*Clidemia hirta*) terhadap karakteristik kimia dan organoleptik *marshmallow*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Analisis data yang digunakan yaitu Analysis Of Variance (ANOVA) kemudian dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT)* pada taraf nyata 5%. Konsentrasi bubur buah senduduk yang digunakan pada penelitian ini yaitu A (7%), B (15%), C (25%), D (36%), dan E (50%). Pengamatan yang dilakukan yaitu uji kadar air, kadar abu, aW, pH, serat kasar, aktivitas antioksidan, gula reduksi, dan uji organoleptik kekenyalan, warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan konsentrasi bubur buah senduduk berbeda nyata terhadap kadar air, aW, pH, serat kasar, aktivitas antioksidan, warna, dan tekstur, serta tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar sukrosa, aroma, dan rasa. Perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu perlakuan C dengan konsentrasi bubur buah senduduk 25% dengan nilai kadar air 19,34%, kadar abu 0,12%, Aw 0,67, pH 5,87, serat kasar 2,11%, aktivitas antioksidan 3,18% dalam 1.000 ppm, sukrosa 35,05%, organoleptik kekenyalan hampir sama dengan *marshmallow* komersial, organoleptik warna 3,36 (netral), organoleptik aroma 3,44 (netral), organoleptik rasa 3,52(suka), organoleptik tekstur 3,24 (netral).

Kata Kunci – antioksidan, buah senduduk, karakteristik, kimia, konsentrasi, marshmallow, organoleptik

The Effect Of Difference Of Senduduk Fruit Porridge (Clidemia Hirta) Concentration On Chemical And Organoleptic Characteristics Of Marshmallow

Halimatus Sakdiah, Rina Yenrina, Rini

ABSTRACT

The purpose of this research is to know the effect of difference of senduduk fruit porridge (clidemia hirta) concentration on chemical and organoleptic characteristics of marshmallow. This study used a Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The data analysis used was the Analysis of Variance (ANOVA), then continued with the advanced test of Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% real level. The concentration of senduduk fruit porridge on this research used is A (7%), B (15%), C (25%), D (36%), dan E (50%). The analysis included that water content, aW, pH, crude fiber, antioxidant activity, reducing sugar and organoleptic test for elasticity, color, aroma, taste and texture. The results showed that difference of senduduk fruit porridge concentration was significant effected on water content, aW, pH, crude fiber, antioxidant activity, color, and texture, but no significant effected on ash content, sucrose levels, aroma, and taste. The best treatment in this study was treatment C with senduduk fruit concentration is 50% with average water content of 19,34 %, ash content 0,21 %, aW 0.67, crude fiber 2,11 %, antioxidant activity 31,82% on 1.000 ppm, sucrose 35,05%, almost the same chewiness as commercial marshmallow, color organoleptic 3.36 (neutral), organoleptic aroma 3,44 (neutral), organoleptic taste 3,52 (like), organoleptic texture 3,24 (neutral).

Keyword - antioxidant, characteristics, chemical, concentration, marshmallow, organoleptic, senduduk fruit,