

**PENGARUH PENAMBAHAN AGAR-AGAR BUBUK
TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU SELAI LEMBARAN
KULIT PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca*) DAN TERONG
BELANDA (*Cyphomandra betacea* Sendt.)**

KATRINA MELINDA

1511121024



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

Pembimbing II : Ismed, S.Pt, M.Sc

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

2021

**“PENGARUH PENAMBAHAN AGAR-AGAR BUBUK TERHADAP
KARAKTERISTIK MUTU SELAI LEMBARAN KULIT PISANG KEPOK
(*Musa paradisiaca*) DAN TERONG BELANDA (*Cyphomandra betacea*
Sendt.)”**

Katrina Melinda, Kesuma Sayuti, Ismed

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mengetahui jumlah penambahan agar-agar bubuk yang tepat pada pembuatan selai lembaran kulit pisang kepok dan terong belanda berdasarkan penerimaan panelis dan mengetahui pengaruh jumlah penambahan agar-agar bubuk terhadap karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi dan organoleptik selai lembaran kulit pisang kepok dan terong belanda. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan penambahan agar-agar bubuk (1%, 1,5%, 2%, 2,5% dan 3%) dengan 3 ulangan. Hasil dianalisis secara statistik menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Penelitian ini berbeda nyata terhadap nilai analisis sifat fisik uji lipat, tekstur, kadar air, kadar abu, pH, aktivitas air (a_w), total padatan terlarut dan kadar gula total. Namun, tidak ada perbedaan nyata pada kadar serat kasar, kadar antosianin, aktivitas antioksidan IC_{50} dan organoleptik warna, aroma, serta rasa. Berdasarkan analisis fisik, organoleptik, kimia dan mikrobiologi didapatkan produk terbaik yaitu dengan penambahan agar-agar bubuk 1,5%. Skor nilai yang didapatkan adalah skor nilai warna 4,20 (suka), aroma 4,55 (suka), tekstur 3,95 (suka), dan rasa 3,90 (suka). Nilai analisis sifat fisik uji lipat sebesar 4,67. Sedangkan nilai analisis sifat kimia yaitu kadar air 27,00%, kadar abu 0,99%, pH 3,31, a_w 0,69, total padatan terlarut 43,15%, kadar gula total 50,67%, kadar serat kasar 10,90%, kadar antosianin 3,78 ppm, aktivitas antioksidan IC_{50} 2,15 ppm, dan analisis mikroba angka lempeng total $0,5 \times 10^3$ CFU/g.

Kata kunci: agar-agar bubuk, kulit pisang kepok, mutu, selai lembaran, terong belanda