

Ahlul Fajar. J1A216005. Pengaruh Jenis Minyak Terhadap Karakteristik Fruit Caviar Dari Sari Nanas Dengan Teknik Cold Oil Spherification. Pembimbing: Yernisa, S.TP., M.Si. dan Lisani, S.TP., M.P.

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh jenis minyak terhadap karakteristik fruit caviar sari nanas dan mengetahui pengaruh jenis minyak terbaik dalam pembuatan produk fruit caviar sari nanas.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 taraf perlakuan yaitu minyak matahari, minyak kelapa, minyak sawit, minyak kedelai, minyak jagung yang diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 15 unit satuan percobaan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis minyak terhadap karakteristik fruit caviar dari sari nanas berpengaruh nyata terhadap warna, namun jenis minyak terhadap karakteristik fruit caviar dari sari nanas tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur, aroma dan rasa. Minyak yang dapat membentuk fruit caviar pada penelitian ini adalah minyak kelapa. Perlakuan yang terbaik memiliki bentuk bulatan agak padat dan memiliki rasa serta after taste yang manis.

Kata Kunci: fruit caviar, minyak, sari nanas

