

Noviyanti. J1A119045. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Alpukat (*persea americana mill*) dengan penambahan Beberapa Konsentrasi pemanis madu.

Pembimbing : Silvi Leila Rahmi S.TP., M.Sc, Ir.Indriyani M.P

RINGKASAN

Menurut Badan Pusat Statistik Indonesia (2022) produksi buah alpukat di Indonesia mengalami peningkatan dari 669.260 ton pada tahun 2021 menjadi 854.331 ton pada tahun 2022. Alpukat merupakan buah yang memiliki kandungan gizi yang tinggi tetapi mudah mengalami kerusakan baik secara mekanis dan fisiologi. Buah alpukat memiliki umur simpan yang pendek yaitu tujuh hari (sejak dipetik hingga siap konsumsi. Salah satu bentuk *diversifikasi* buah alpukat adalah dengan mengolahnya menjadi *velva*. *Velva* merupakan salah satu jenis makanan beku mirip dengan es krim yang terbuat dari *puree* buah, gula dan penstabil. salah satu komponen penyusun *velva* yang berfungsi sebagai pemanis namun, penggunaan gula dalam produk pangan harus dibatasi karena indeks glikemik gula yang tinggi sehingga cepat meningkatkan gula darah. Selain itu penggunaan gula dalam produk es krim dinilai kurang memuaskan karena dapat mengkristal di permukaan produk. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh dan perlakuan terbaik penambahan madu dalam pembuatan velva alpukat dengan penambahan madu.

Penelitian ini dilakukan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan perlakuan penambahan madu yang terdiri dari 6 taraf perlakuan penambahan madu yaitu (5%,10%, 15%, 20%,25% dan 30%). Parameter penelitian ini terdiri dari *overrun*, daya leleh, derajat warna, total padatan terlarut,aktivitas antioksidan dan organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan pemanis madu dalam pembuatan velva alpukat berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik velva seperti daya leleh, aktivitas antioksidan, dan total padatan terlarut yang semakin meningkat, *overrun* semakin menurun, serta warna velva yang kuning kecoklatan. Sifat organoleptik *iciness* yang semakin tidak berkristal, serta rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan yang agak disukai.

Penambahan madu terbaik yaitu 30% menghasilkan velva terbaik dengan nilai *overrun* 18,39%, daya leleh 20,06 menit, total padatan terlarut 18,5°Brix, dan aktivitas antioksidan 71,46%. Sifat organoleptik *iciness* dengan skor 1,56 (sangat tidak berkristal),dengan tekstur 4,60 (lembut), warna,2,20 (hijau kecoklatan), serta rasa 4,12 (suka) dan penerimaan keseluruhan 4,64 (suka).

Kata kunci : Alpukat, Velva, Madu