

**NOVRIZAL FIKRI ANDREAWAN. J1A217035. Pengaruh Penambahan *Xanthan Gum* Terhadap Karakteristik Kaviar Buah Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) Menggunakan Metode *Reverse Spherification*.
Pembimbing : Ibu Ir. Emanauli, M. P dan Ibu Lisani, S.TP., M.P.**

RINGKASAN

Tanaman nanas (*Ananas comosus L. Merr*) adalah tanaman yang banyak dibudidayakan di Indonesia dan memiliki banyak manfaat pada buahnya (Syah, 2015). Menurut Badan Pusat Statistik Jambi tahun 2019, Jambi telah memproduksi nanas 137.621 ton/tahun, dengan 99,1% produksi nanas berasal dari Kabupaten Muaro Jambi tepatnya di Kecamatan Sungai Gelam, Desa Tangkit Baru dengan produksi sebesar 136.501 ton/tahun. Pengolahan nanas menjadi kaviar buah merupakan salah satu upaya pengembangan potensi dari buah nanas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *xanthan gum* terhadap karakteristik pada kaviar dari buah nanas dan untuk mendapatkan jumlah penambahan *xanthan gum* yang tepat sehingga menghasilkan kaviar buah nanas terbaik.

Metode penelitian yang digunakan yaitu Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan perlakuan penambahan *xanthan gum* (0,1; 0,2; 0,3%) dengan masing-masing perlakuan diulang sebanyak 5 kali sehingga diperoleh 20 unit satuan percobaan. Data hasil penelitian dianalisa menggunakan analisis sidik ragam apabila terdapat pengaruh maka dilakukan uji lanjut DNMRT (Duncan New Multiple Range Test) pada taraf 1 dan 5%. Parameter yang diamati adalah Viskositas, Kekuatan Gel, Warna (L^* , a^* , b^*), dan uji organoleptik (kekenyalan, warna, rasa, dan kenampakan).

Perlakuan penambahan *xanthan gum* 0,2% merupakan perlakuan yang tepat dengan rata-rata viskositas 61,1 cP, kekuatan gel 0,0714 N, kecerahan (L^*) 27,72, kemerahan (a^*) 8,14, kekuningan (b^*) 21,52, kekenyalan 3,42, warna 3,68, rasa 4,12, kekenyalan 3,92.

Kata Kunci : *Kaviar, Nanas, Xanthan Gum*