

**REKA HANJAYANI. J1A118091. Pengaruh Penambahan Madu Pada Velva Nanas Kombinasi Jambu Biji Merah Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik.**

**Dosen Pembimbing : Silvi Leila Rahmi, S.TP., M.Sc dan Dian Wulansari, S.TP., M. Si.**

---

**RINGKASAN**

Velva merupakan salah satu produk *frozen dessert* yang terbuat dari puree buah yang dibekukan. Dalam proses pembuatannya, velva ditambahkan gula pasir (sukrosa) sebagai pemanis, namun hal ini akan menyebabkan nilai kalori pada produk velva menjadi tinggi. Sedangkan konsumen menghendaki nilai kalori yang rendah karena dapat mengendalikan berat badan yang dapat mencegah obesitas. Maka dari itu, digunakan madu sebagai pemanis pengganti, yang aman dikonsumsi oleh tubuh. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan madu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik, serta penambahan konsentrasi madu yang menghasilkan velva nanas – jambu biji merah terbaik.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 taraf perlakuan dan 4 kali pengulangan sehingga diperoleh 20 satuan percobaan. Perlakuan yang digunakan adalah penambahan konsentrasi madu sebanyak 20%, 25%, 30%, 35% dan 40%. Adapun parameter yang diamati meliputi analisis warna, *overrun*, daya leleh, pH, total padatan terlarut, aktivitas antioksidan dan uji organoleptik yang terdiri dari 4 atribut yaitu rasa, tekstur, warna, dan penerimaan keseluruhan. Data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan ANOVA taraf 1% dan 5%, apabila terdapat pengaruh perlakuan maka akan dilanjutkan dengan uji DN MRT (*Duncan new Multiple Range Test*) pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan konsentrasi madu dalam pembuatan velva nanas – jambu biji merah berpengaruh nyata terhadap analisis warna  $a^*$  (*redness*), daya leleh, pH, total padatan terlarut, aktivitas antioksidan dan uji organoleptik untuk atribut rasa, tekstur, warna, dan penerimaan keseluruhan. Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap nilai warna  $L^*$  (*lightness*).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, perlakuan terbaik terdapat pada penambahan madu sebanyak 40%, dengan nilai  $L^*$  31,25,  $a^*$  18,38,  $b^*$  27,95 dan deskripsi warna *dark moderate orange*, daya leleh 22,45 menit, pH 3,52, total padatan terlarut 25,88, aktivitas antioksidan 66,80%, serta nilai uji organoleptik untuk atribut rasa 4,21 (suka), tekstur 4,14 (suka), warna 4,24 (suka), dan penerimaan keseluruhan 4,14 (suka). Saran untuk penelitian selanjutnya, melakukan penelitian lebih lanjut mengenai velva nanas kombinasi jambu biji merah dengan pengujian daya simpan.

*Kata kunci : madu, jambu biji merah, nanas, velva*