

ABSTRAK

Pengaruh Perbandingan Kulit Pisang Kepok Dan Kulit Buah Naga Merah

Terhadap Mutu Selai

(The Effect Of Comparative Banana Kepok And Red Dragon Skin On The Quality Of Jam)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan kulit pisang kepok dan kulit buah naga merah terhadap mutu selai dan mendapatkan perbandingan kulit pisang kepok dan kulit buah naga merah yang tepat untuk menghasilkan mutu selai terbaik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perbandingan bubur kulit pisang dan bubur kulit buah naga P1 (100% : 0%), P2 (90% : 10%), P3 (80% : 20%), P4 (70% : 30%), P5 (60% : 40%), dengan 5 taraf perlakuan dan 4 kali ulangan sehingga diperoleh 20 unit percobaan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbandingan kulit pisang kepok dan kulit buah naga berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, total padatan terlarut, viskositas, derajat warna a^* (merah), organoleptik warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan. Namun berpengaruh nyata terhadap nilai derajat warna L^* (kecerahan) dan tidak berpengaruh nyata terhadap nilai derajat warna b^* (kuning). Perlakuan yang terbaik terdapat pada perlakuan bubur kulit pisang kepok 60% : bubur kulit buah naga 40% dengan nilai kadar air 26,44%, total padatan terlarut 86,90%, viskositas 13.336 cP, derajat warna L^* (kecerahan) 19,70, a^* (merah) 21,28, b^* (kuning) 10,43, ohue 26,34, daya oles 4,76 (mudah dioles), organoleptik warna 4,04 (merah kecoklatan), aroma 2,44 (lemah aroma pisang), rasa 4,36 (lemah rasa sepat), tekstur 4,08 (halus) dan penerimaan keseluruhan 4,56 (suka).

Kata Kunci : Kulit Buah Naga Merah; Kulit Pisang Kepok; Selai

This research aims to determine the effect of the ratio of kepok banana peel and red dragon fruit peel on the quality of jam and to obtain the correct ratio of kepok banana peel and red dragon fruit peel to produce the best quality jam. This research used a Completely Randomized Design (CRD) with a comparison of banana peel pulp and dragon fruit peel pulp P1 (100% : 0%), P2 (90% : 10%),

P3 (80% : 20%), P4 (70% : 30%), P5 (60% : 40%), with 5 treatment levels and 4 replications to obtain 20 experimental units. The results of this research show that the comparison of kepok banana peel and dragon fruit peel has a very significant effect on water content, total dissolved solids, viscosity, degree of color a^ (red), organoleptic color, aroma, taste, texture and overall acceptability. However, it has a real effect on the color degree value L^* (brightness) and has no real effect on the color degree value b^* (yellow). The best treatment is 60% kepok banana peel pulp: 40% dragon fruit peel pulp with a water content value of 26.44%, total dissolved solids 86.90%, viscosity 13,336 cP, color degree L^* (brightness) 19.70, a^* (red) 21.28, b^* (yellow) 10.43, ohue 26.34, spreadability 4.76 (easy to spread), organoleptic color 4.04 (brownish red), aroma 2.44 (weak banana aroma), taste 4.36 (weak astringent taste), texture 4.08 (smooth) and overall acceptance 4.56 (like).*

Keywords : dragon fruit skin; jam; kepok banana peel