

ABSTRAK

Nama : Resa Pariangga
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Pengaruh Konsentrasi Gliserin dan Lama Pemasakan Pada Mutu Selai Nanas
Dosen Pembimbing : 1. Ir. Raskita Saragih, M.S
2. Shinta Leonita, S.TP, M.Si

Selai nanas kualitasnya dapat ditentukan oleh faktor konsentrasi bahan pengental dan lama pemasakan. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari efek penambahan gliserin sebagai bahan pengental dan lamanya pemasakan dalam menentukan kualitas selai nanas. Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium Oil Soap & Fat Industries, Bekasi. Penelitian ini dilakukan secara eksperimen dan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua factor A (Konsentrasi gliserin) dan B (Lama Pemasakan). Faktor A terdiri dari 3 taraf perlakuan yaitu $a_1 = 0,5\%$, $a_2 = 1,0\%$ dan $a_3 = 1,5\%$. Faktor B terdiri dari 3 taraf perlakuan yaitu $b_1 = 20$ menit, $b_2 = 25$ menit dan $b_3 = 30$ menit. Analisis yang dilakukan meliputi uji rendemen, viskositas, pH, tes organoleptik, kadar air dan kadar abu. Penentuan hasil terbaik dibandingkan dengan analisis produk pasar. Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa kombinasi terbaik yaitu pada konsentrasi gliserin 1,0 % dengan lama pemasakan 25 menit, dengan nilai rendemen 66.78 %, nilai pH 3.76 dan nilai viskositas 148000 cP. Rata-rata nilai kesukaan yaitu pada warna 4.50 (suka), aroma 4.50(suka), rasa 4.53 (suka) dan tekstur 4.40 (suka). Hasil uji kimia menunjukkan bahwa sampel tersebut mengandung kadar air 42.14 % dan kadar abu 0.970%.

Kata kunci: konsentrasi gliserin, lama pemasakan, selai nanas.

ABSTRACT

The quality of pineapple jam can be determined by the factor of thickening concentration and cooking time. This study aims to study the effect of adding glycerin as a thickening agent and the cooking time in determining the quality of pineapple jam. This research was conducted at the Oil Soap & Fat Industries laboratory, Bekasi. This research was conducted experimentally and used a completely randomized design (CRD) with two factors A (glycerin concentration) and B (cooking time). Factor A consists of 3 levels of treatment, namely $a_1 = 0.5\%$, $a_2 = 1.0\%$ and $a_3 = 1.5\%$. Factor B consists of 3 levels of treatment, namely $b_1 = 20$ minutes, $b_2 = 25$ minutes and $b_3 = 30$ minutes. The analysis carried out included the yield test, viscosity, pH, organoleptic tests, moisture content and ash content. Determination of the best results compared to market product analysis. Based on the results of the analysis, it shows that the best combination is at a glycerin concentration of 1.0% with a cooking time of 25 minutes, with a yield value of 66.78%, a pH value of 3.76 and a viscosity value of 148000 cP. The average value of preference is the color 4.50 (like), aroma 4.50 (like), taste

4.53 (like) and texture 4.40 (like). The chemical test results showed that the sample contained a water content of 42.14% and an ash content of 0.970%.

Key words: glycerin concentration, cooking time, pineapple jam.

