

# PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENGENTAL TERHADAP ORGANOLEPTIK, KADAR AIR DAN VITAMIN C PADA SELAI APEL VARIETAS ROME BEAUTY

---



Oleh: IFA ARIYANTI ( 00330068 )

BIOLOGY

Dibuat: 2007-04-11 , dengan 3 file(s).

**Keywords:** Bahan pengental, organoleptik, kadar air, vitamin C, selai apel

Buah apel (*Malus sylvestris* Mill) termasuk salah satu buah yang ada di Indonesia khususnya berada dikota Malang (Batu). Peningkatan areal tanaman berakibat surplus buah apel, buah yang tidak memenuhi standar mutu (sub grade) mempunyai harga yang sangat murah. Apel subgrade dapat dimanfaatkan untuk berbagai macam olahan pangan salah satunya adalah selai apel. penambahan jenis dan konsentrasi bahan pengental diharapkan dapat memperoleh kualitas selai yang terbaik (warna, aroma, rasa dan tekstur). Selai apel pada umumnya mempunyai tekstur yang lembek dan keras oleh karena itu perlu dilakukan usaha untuk memperbaiki kualitas dengan menambahkan berbagai jenis dan konsentrasi bahan pengental yang tepat dan sesuai. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas selai apel yang baik dilihat dari segi organoleptik, kadar air, kadar vitamin C, pada apel variates Rome Beauty. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Kimia pada tanggal 5 Desember 2005-5 Januari 2006. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian true-eksperimental. Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan acak lengkap (RAL), dimana ada 2 faktor perlakuan (Faktor 1: jenis bahan pengental yaitu CMC dan Karaginan) dan (Faktor II : konsentrasi bahan pengental yaitu 0%, 0,5%, 1%, 1,5%). Parameter penelitian ini adalah organoleptik, kadar air, kadar vitamin C. Teknik analisa data dengan anava 2 faktor dilanjutkan dengan Uji Duncan's 5% dan Uji Friedman. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa perlakuan yang memberikan kadar air tertinggi yaitu J2 (karaginan) sebesar 17,75 mg/100g dan K1 (konsentrasi 0,5%), sedangkan pada pemberian jenis dan konsentrasi bahan pengental tidak berpengaruh terhadap kadar vitamin C pada selai. Warna selai apel yang disukai yaitu perlakuan J2K3 dari jenis karaginan dengan konsentrasi 1,5%. Pada aroma selai apel yang paling disukai pada perlakuan J2K2 dari jenis karaginan dengan konsentrasi 1%. Pada rasa selai apel yang paling disukai yaitu pada perlakuan J2K1 jenis karaginan dengan konsentrasi 0,5% sedangkan tekstur selai apel yang paling disukai adalah perlakuan J1K1 jenis CMC dengan konsentrasi 0,5%.