



## ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

### TITLE

KAJIAN PEMBUATAN SELAI JAMBLANG (*SYZYGIUM CUMINI*) DENGAN VARIASI PERBANDINGAN BUBUR BUAH DAN GULA SERTA KONSENTRASI PEKTIN

### ABSTRACT

KAJIAN PEMBUATAN SELAI JAMBLANG (*Syzygium cumini*) DENGAN VARIASI PERBANDINGAN BUBUR BUAH DAN GULA SERTA KONSENTRASI PEKTIN

Muhammad Haris<sup>1</sup>, Novi Safriani<sup>1</sup>, Sri Haryani<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

@email: [mhdharis1994@gmail.com](mailto:mhdharis1994@gmail.com)

**Abstrak.** Jamblang merupakan tumbuhan yang sangat mudah didapatkan di wilayah tropis seperti di Indonesia. Biasanya buah ini belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat sekitar. Oleh karena itu, untuk meningkatkan pemanfaatan dan nilai jual buah jamblang dapat dilakukan dengan cara mengolah buah jamblang menjadi selai. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji pengaruh perbandingan buah dan gula serta konsentrasi pektin terhadap karakteristik mutu kimia dan sensori selai jamblang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 faktor. Faktor I adalah perbandingan buah dan gula yang terdiri dari 3 taraf (55:45, 50:50, 45:55). Faktor ke II adalah konsentrasi pektin (0,5%, 0,75%, dan 1,0%). Selai yang dihasilkan selanjutnya dianalisis kadar air, nilai pH, total padatan terlarut (TPT) dan uji organoleptik deskriptif dan hedonik. Selai perlakuan terbaik dianalisis kadar antosianin, aktivitas antioksidan, vitamin C dan serat kasar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan bubur buah dan gula serta konsentrasi pektin berpengaruh terhadap kadar air, total padatan terlarut dan organoleptik hedonik selai jamblang. Perlakuan terbaik diperoleh dari perbandingan bubur buah dan gula (55:45) serta konsentrasi pektin 0,75% yang menghasilkan kadar antosianin 49,40 mg/100g, aktivitas antioksidan 53,89%, IC<sub>50</sub> 135,85 ppm, vitamin C 16,7 mg/100g dan serat kasar 1,18%.

**Kata kunci :** Jamblang, perbandingan bubur buah dan gula, pektin

**Abstract.** Jamblang can be found easily in tropical regions such as in Indonesia. However, the fruit is not been utilized optimally by the community. Therefore, one way to improve the utilization and the value of jamblang fruit can be done by processing it into jam. The purpose of this study was to assess the effect of fruit and sugar ratio and pectin concentration on the chemical and sensory quality characteristics of jamblang jam. This study was conducted using a randomized block design, which consist of two factors. The first factor was the ratio of fruit and sugar (55:45, 50:50, 45:55). The second factor was pectin concentration (0,5%, 0,75%, 1,0%). The resulted jam then analyzed the water content, pH, total dissolved solids, and organoleptic descriptive and hedonic. Furthermore, the best treatment jam was analyzed anthocyanin content, antioxidant activity, vitamin C and fiber content. The result showed that the ratio of fruit and sugar affect the water content, total dissolved solids and organoleptic jamblang jam. The best treatment was obtained from the combination of fruit and sugar ratio: 55:45 and pectin concentration of 0,75%. This treatment produced jam with the anthocyanin content of 49,40 mg/100g, the antioxidant activity of 53,89%, IC<sub>50</sub> of 135,85 ppm, vitamin C of 16,7 mg/100g, and crude fiber of 1,18%.

**Keywords:** Jamblang, fruit and sugar ratio, pectin