



UNIVERSITAS SYIAH KUALA

UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENGARUH KONSENTRASI GULA DAN PEKTIN KULIT KOPI TERHADAP MUTU JAM TERUNG BELANDA (SOLANUM BETACIUM CAV).

ABSTRACT

RINGKASAN

Jam merupakan salah satu panganan olahan yang dibuat dari bubur buah yang telah dihancurkan yang ditambah gula dan dimasak hingga mengental. Pada proses pembentukan jam, ada beberapa faktor yang perlu diperhatikan yaitu keseimbangan proporsi gula, pektin, asam dan air yang dapat mempengaruhi pembentukan gel. Tingginya konsentrasi gula akan menyebabkan kristalisasi sedangkan penambahan pektin yang terlalu berlebih menyebabkan jam menjadi keras. Pektin yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan pektin dari limbah (pulp) kulit kopi yang telah diesktrak yang kemudian diaplikasikan dalam pembuatan jam terung belanda (*Solanum betacium Cav*).

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh konsentrasi gula dan pektin kulit kopi terhadap mutu jam terung belanda yang dihasilkan. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial yang terdiri dari 2 faktor yaitu konsentrasi gula (G) serta konsentrasi pektin (P). Konsentrasi gula (G) terdiri dari 3 taraf yaitu G1 = 55%, G2 = 65% dan G3 = 75%. Faktor konsentrasi pektin terdiri dari 3 taraf, yaitu P1 = 20%, P2 = 25%, dan P3 = 30%. Ulangan yang dilakukan sebanyak 2 kali sehingga diperoleh 18 satuan percobaan. Jam yang dihasilkan selanjutnya dianalisis kadar air, total gula, kadar pektin, viskositas, total asam dan uji organoleptik hedonik meliputi (warna, aroma, rasa dan tekstur).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi konsentrasi gula dan konsentrasi pektin berpengaruh terhadap jam terung belanda yang dihasilkan. Semakin tinggi konsentrasi pektin (pulp) kulit kopi maka semakin tinggi pula viskositas jam terung belanda. Sedangkan semakin tinggi konsentrasi gula maka semakin tinggi pula total gula dari jam terung belanda. Konsentrasi gula berpengaruh terhadap rasa jam terung belanda yang dihasilkan. Adapun perlakuan terbaik dari Jam terung belanda yaitu pada konsentrasi gula 65% dan pektin 25%.