

Pengaruh Ukuran Irisan Jambu Biji (*Psidium guajava* Linn) Dan Rasio Jumlah Rempah Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Setup

INTISARI

Jambu biji (*Psidium guajava* Linn) merupakan buah yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional. Diversifikasi produk pangan fungsional jambu biji dapat dilakukan dengan pembuatan setup. Pembuatan setup dengan menambahkan rempah-rempah merupakan alternatif meningkatkan potensi sebagai sumber antioksidan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi pengaruh ukuran irisan jambu biji dan rasio rempah serai, cengkeh, dan kayu manis terhadap sifat kimia, fisik dan tingkat kesukaan setup.

Penelitian ini menggunakan 2 faktor, yaitu: variasi ukuran irisan jambu biji 0,5 dan 1 cm dan rasio jumlah rempah 6:3:4, 8:5:6 dan 10:7:8 g. Pengujian fisik yang dilakukan meliputi warna dan viskositas. Analisis kimia meliputi kadar vitamin C, aktivitas antioksidan, total asam, total padatan, gula total, sedangkan untuk menentukan kesukaan dilakukan uji hedonik. Data yang diperoleh dianalisis statistik menggunakan ANOVA (*Analysis of Variance*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ukuran irisan jambu biji dan rasio jumlah rempah berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan setup jambu biji. Pengaruh sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan setup menunjukkan setup yang paling disukai oleh panelis adalah setup dengan rasio rempah 10 : 8 : 7 g dan ukuran irisan 1 cm memiliki kadar vitamin C 139, 50 mg/100g, aktivitas antioksidan 65,11% *Radical Scavenging Activity* (RSA), total asam 1,32 g/100ml, total padatan 22,50%, kadar gula total 41,32%, nilai *lightness* 27,14, nilai *redness* 4,50, nilai *yellowness* 6,00, nilai viskositas 37,15.

Kata kunci: Jambu biji, setup, ukuran irisan buah, rasio rempah

THE EFFECT OF THE SLICE SIZE OF GUAVA (*Psidium guajava* Linn) AND SPICES RATIO ON THE PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES, AND PREFERENCES LEVEL OF “SETUP”

ABSTRACT

Guava (*Psidium guajava* Linn) is a fruit that can be used as a functional food ingredient. Diversification of guava functional food products can be done by making setups. Making setups by adding spices is an alternative to increase the potential as a source of antioxidants. The purpose of this study was to evaluate the effect of the slice size of guava and spices ratio of lemongrass, clove, and cinnamon on the physical, chemical and preferences level of setup.

This study used 2 factors, namely: variations in the size of guava slices of 0.5 and 1 cm and ratio of the number of spices 6:3:4, 8:5:6 and 10:7:8 g. Physical tests carried out include color and viscosity. Chemical analysis includes levels of vitamin C, antioxidant activity, total acid, total solids, total sugar, while hedonic test is used to determine preference. The data obtained were statistically analyzed using ANOVA (Analysis of Variance).

The results showed that the size of the guava slices and the ratio of the number of spices had a significant effect on the physical, chemical properties and preferences level of setup. The effect of physical, chemical properties and preferences level of setup showed that the most preferred setup by the panelists was a setup with a spice ratio of 10: 8: 7 g and a slice size of 1 cm having vitamin C content of 139.50 mg/100g, antioxidant activity 65.11% Radical Scavenging Activity (RSA), total acid 1.32 g/100ml, total solids 22.50%, total sugar content 41.32%, lightness value 27.14, redness value 4.50, yellowness value 6.00, viscosity value 37.15.

Keywords: Guava, setup, fruit slice size, spice ratio