

Intisari

Pisang merupakan salah satu komoditi hortikultura yang memiliki kandungan serat. Serat pangan adalah bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi dan tersusun dari karbohidrat yang memiliki sifat resistan terhadap proses pencernaan dan penyerapan di usus halus. Selai merupakan produk yang dibuat dengan memasak hancuran buah yang dicampur dengan gula dengan penambahan air dan memiliki tekstur yang lunak dan elastis. Selai buah banyak disukai masyarakat dari segala kalangan.

Penelitian ini dibuat selai dengan menggunakan bahan baku pisang ambon lumut disubstitusi dengan kulit pisang dan penambahan sari jeruk nipis. Formula yang digunakan dalam penelitian ini meliputi pembuatan selai pisang ambon lumut dengan penambahan kulit pisang yaitu 10 g, 20 g, 30 g, dan penambahan sari jeruk nipis yaitu 2%, 3%, dan 4%. Keseluruhan formulasi yang dihasilkan dilakukan beberapa analisa meliputi analisa organoleptic yaitu uji kesukaan untuk mendapatkan formula yang paling disukai, analisis fisik yang dilakukan meliputi uji warna. Analisa kimia yang dilakukan meliputi uji kadar air, abu, serat dan vitamin C. Data diuji statistic dengan rancangan ANOVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) dengan tingkat signifikan 0,05.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa selai dengan perlakuan penambahan 30 g kulit pisang dan 4% sari jeruk nipis paling disukai oleh panelis. Karakteristik selai terbaik pada penelitian ini adalah nilai kadar air yaitu 24,23% dan kadar abu 1,38% yaitu pada penambahan 30 g kulit pisang dan 3% sari jeruk nipis. Kadar serat tertinggi didapat pada penambahan 30 g kulit pisang dan 4% sari jeruk nipis yaitu sebanyak 1,25%. Penambahan kulit pisang dan sari jeruk nipis dapat disimpulkan memberikan pengaruh yang nyata terhadap sifat fisik, kimia dan kesukaan selai pisang ambon lumut.

Kata kunci: selai pisang, kulit pisang, sari jeruk nipis

Penguji I



Prof. Dr. Ir. Dwiwati Pujimulyani, M.P.

NIDN. 0013126402

Penguji II/Pembimbing



Dr. Ir. Siti Tamaroh, CM., M.P.

NIDN. 0526096502

ABSTRACT

Bananas are one of the horticultural commodities that have good fiber content. Dietary fiber is the part of plants that can be consumed and is composed of carbohydrates resistant to digestion and absorption in the small intestine. Jam is a product made by cooking crushed fruit mixed with sugar with the addition of water and has a soft and elastic texture. People from all classes love fruit jam.

In this study, the jam was made using Ambon Lumut banana as an ingredient, substituted with banana peel and lime juice. The formula used in this study includes the manufacture of Ambon Lumut banana jam with the addition of banana peels, namely 10 g, 20 g, 30 g, and the addition of lime juice, namely 2%, 3%, and 4%. The overall formulation produced was carried out by several analyses, including organoleptic analysis, a preference test to get the most preferred formula, and the physical analysis carried out, including a color test. Chemical analysis carried out included tests for water, ash, fiber, and vitamin C content. The data was statistically tested with the ANAVA design and if was significantly different, it was continued with the DMRT test with a significance level 0,05.

This result of this study indicate that the treatment with the addition of 30 g of banana peel and 4% lime juice was the most preferred by the panelists. The characteristics of the best jam in this study were moisture content value was 24.23%, and the ash content was 1.38%. The highest fiber content which is 1.25%. The addition of banana peel and lime juice can have a significant effect on the physical properties, chemical properties, and preference level of Ambon lumut banana jam

Keywords: banana jam, banana peel, lime juice

Penguji I



Prof. Dr. Ir. Dwiwati Pujimulyani, M.P.

NIDN. 0013126402

Penguji II/Pembimbing



Dr. Ir. Siti Tamaroh, CM., M.P.

NIDN. 0526096502