

INTISARI

Produksi buah sirsak dan jambu biji relatif tinggi yaitu sebesar 100 ton/tahun, namun sangat mudah rusak sehingga harus diolah menjadi produk yang lebih awet. Buah sirsak juga mempunyai rasa yang sangat asam. Salah satu olahan buah-buahan yang potensial yaitu *velva*. Untuk meningkatkan stabilitas *velva* maka perlu ditambahkan penstabil. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis dan konsentrasi penstabil terhadap sifat fisik (*overrun* dan daya leleh) dan tingkat kesukaan *velva* sirsak dan jambu biji serta menentukan jenis dan konsentrasi penstabil yang tepat untuk membuat *velva* sirsak dan jambu biji.

Velva dibuat dengan cara pencucian, sortasi, penghancuran, pencampuran dengan penstabil (CMC atau pektin) dengan konsentrasi (0,5%,0,75%,1% dan 1,5%). Analisis sifat kimia *velva* meliputi kadar vitamin c, serta analisis sifat fisik meliputi daya leleh dan *overrun* serta tingkat kesukaan. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari dua faktor yaitu jenis dan konsentrasi penstabil. Data yang diperoleh dianalisis statistika dengan tingkat kepercayaan 95% yang menggunakan metode *one way anova*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis buah dan variasi konsentrasi CMC dan pektin berpengaruh nyata terhadap sifat kimia, sifat fisik dan tingkat kesukaan *velva*. *Velva* terbaik adalah *velva* jenis buah sirsak dan jambu biji dengan konsentrasi CMC dan pektin 1% merupakan *velva* disukai panelis dengan kadar vitamin C 11,05%, *overrun* 10,09% dan daya leleh 21,24%, sedangkan *velva* jambu biji dihasilkan dengan penambahan penstabil CMC 1% dengan kadar vitamin C 19,69%, *overrun* 13,80% dan daya leleh 22,80%.

Kata kunci: *Velva*, sirsak dan jambu biji Konsentrasi CMC dan Pektin

**EFFECT OF TYPE AND CONCENTRATION STABILIZER ON THE
PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF
SOURSOP AND GUAVA VELVA**

ABSTRACT

Soursop and guava fruit production is relatively high at 100 tons/year, but they are very easily damaged, so they must be processed to increase shelf life. Soursop fruit also has a very sour taste. One of the potential processed fruits is velva. Increasing the velva stability can do with stabilizer addition. The purpose of this study was to determine the effect of the type and concentration of stabilizer on physical properties (overrun and melting power) and the preference level of soursop and guava velva and to determine the appropriate type and concentration of stabilizer to make soursop and guava velva.

Velva was made by sorting, cutting, crushing, and mixing with two stabilizers (CMC or pectin) with concentrations (of 0.5%, 0.75%, 1%, and 1.5%). Analysis of the chemical properties of velva, including levels of vitamin C, physical properties, melting power, and overrun and degree of preference. This study used a completely randomized design (CRD) which consisted of two factors, namely the type and concentration of the stabilizer. The data obtained were analyzed statistically with a 95% confidence level using the one-way ANOVA method.

The results showed that the type of fruit and variations in the concentration of CMC and pectin significantly affected the chemical properties, physical properties, and level of preference for velva. The best velva was velva for soursop and guava fruit with a concentration of 1% CMC and pectin, which panelists with vitamin C levels preferred. 11.05%, 10.09% overrun, and 21.24% melting power, while guava velva has produced by adding 1% CMC stabilizer with 19.69% vitamin C content, 13.80% overrun, and 22.80% melting power.

Keywords: Velva, soursop, guava, CMC, pectin, stabilizer.