

INTISARI

Labu siam merupakan jenis sayuran yang banyak dikonsumsi masyarakat, tetapi pemanfaatan labu siam sejauh ini sangat terbatas. Hal tersebut perlu ada inovasi untuk meningkatkan pemanfaatan labu siam agar dapat berkembang, salah satu caranya yaitu dengan membuat selai. Selai dari labu siam kurang memiliki rasa asam yang diperoleh dari vitamin C dan warna yang pucat, sehingga perlu ditambahkan tingkat kematangan tomat dimulai dari yang muda, setengah matang dan matang. Dengan formulasi selai yang disukai oleh konsumen.

Penelitian ini terdiri dari beberapa tahap labu siam dan tomat dipilih sesuai dengan kriteria yang ditetapkan, kemudian dilakukan pencucian. Proses selanjutnya pengupasan, pemotongan dan blanching selama 3 menit untuk menghilangkan getah pada labu siam, selanjutnya penghancuran menggunakan blender. Pada tomat tidak dilakukan proses pengupasan dan blanching. Kemudian proses pencampuran dengan penambahan konsentrasi gula sebesar 60%, asam sitrat 0,3% dan garam 0,1% dan pemasakan pada suhu $\pm 90^{\circ}\text{C}$ selama 15 menit. Rancangan percobaan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktorial dengan 3 taraf konsentrasi labu siam dibanding tomat (100%:0%, 85%:15%, 70%:30%), dan tingkat kematangan tomat (muda, setengah matang, matang). Analisis yang dilakukan yaitu warna, tekstur, kadar air, pH, gula total, total padatan terlarut dan tingkat kesukaan. Hasil yang diperoleh dilakukan analisa (ANOVA), apabila beda nyata dilanjutkan uji Duncan Multiple Range Test.

Hasil penelitian menunjukkan jumlah penambahan tingkat kematangan tomat menghasilkan sifat fisik pada warna selai menunjukkan nilai kecerahan (24,77 – 25,37), warna merah (0,97 – 5,09), warna kuning (3,92 – 524), tekstur (0,19 – 0,38). Sifat kimia selai menunjukkan kadar air (29,85 – 38,56), pH (3,09 – 3,44), gula total (69,32 – 92,31), total padatan terlarut (64,84 – 77,95). Panelis menyukai selai labu siam dengan konsentrasi 70% labu siam dan penambahan 30% tomat setengah matang.

Kata Kunci : Selai, labu siam, dan tingkat kematangan tomat.

EFFECT OF ADDITION AND MATURITY OF TOMATO ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF CHAYOTE JAM

ABSTRACT

Chayote is type of vegetable that is consumed by many people, but the utilization of chayote so far is very limited. It needs innovation to increase the use of chayote in order to develop, one of the ways is by making jam. Jam from Chayote has a less attractive warmth, as long as it needs to be added to the maturity level of tomatoes from young, half-cooked and cooked with jam formulation the acid and the color are interesting.

Its exact age this research consisted of several stages of sorting chayote and tomato squash which were selected according to the specified criteria, then washed. The next process was stripping, cutting and blanching for 3 minutes to remove sap on the pumpkin and the blending using the blender. Stripping and blanching process of mixing with the addition of sugar concentration of 60%, citric acid 0,3%, salt 0,1% and cooking at 90°C for 15 minutes. The experimental design used was factorial Randomized Block Design with 3 levels of pumpkin concentration compared to tomatoes (100%:0%, 85%:15%, 70%:30%), and the maturity level of tomatoes (young, half-cooked, mature). The analysis carried out were color, texture of water content, pH, total sugar, total dissolved solids and level of preference. The results obtained were analysed (ANOVA), If the real difference was followed by the Ducan Multiple Range Test.

The physical color of the jam shows the brightness (24,77 - 25,37). Red color (0,97 – 5,09), warm yellow (3,41 – 5,13) , texture (3,99 – 4,13). Chemical properties of jam indicate moisture content (29,85 – 38,56), pH (3,09 – 3,44), total sugar (69,32-92,31), total dissolved solids (64,84 – 77,95). Panellists like pumpkin jam with concentrations of 70% chayote and 30% addition half-cooked tomatoes

Keyword : Jam, Chayote , and maturity level age of tomatoes