

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN BUBUR BUAH PEPAYA (*Carica papaya L.*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI SELAI TOMAT (*Solanum lycopersicum L.*)

Oleh

LAURANTY FORINA

Buah tomat merupakan buah yang potensial untuk diolah menjadi selai, namun karena kandungan pektin yang rendah sehingga diperlukan penambahan pektin dari buah pepaya *mature*. Buah pepaya *mature* memiliki kandungan pektin sebesar 4,18% yang banyak terdapat pada bagian daging buahnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penambahan bubuk buah pepaya *mature* yang menghasilkan selai tomat terbaik sesuai SNI 01-3746-2008 tentang syarat mutu selai buah. Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan 6 taraf perlakuan yaitu penambahan bubuk buah pepaya *mature* dan tomat sebesar P0 (0%:100%), P1 (10%:90%), P2 (20%:80%), P3 (30%:70%), P4 (40%:60%), P5 (50%:50%). Data yang diperoleh dianalisis homogenitas dan kemenambahan data menggunakan uji Bartlett dan uji Tukey lalu dilanjutkan dengan uji ANOVA dan uji BNT pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk buah pepaya *mature* berpengaruh signifikan terhadap warna, daya oles, rasa, aroma, serat pangan larut air, total padatan terlarut, dan pH. Selai tomat terbaik sesuai SNI 01-3746-2008 yaitu terdapat pada perlakuan penambahan buah pepaya *mature* sebanyak 20% dan bubuk buah tomat 80% yang memiliki warna merah kecoklatan, daya oles mudah dioles, rasa sangat suka dan aroma suka, serat pangan larut air 2,34%, total padatan terlarut 67,08%, dan pH 4,36.

Kata kunci : pektin, pepaya *mature*, selai, tomat