

ABSTRACT

PHYSICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF YELLOW PUMPKIN (*Cucurbita moschata*) SHEET JAM WITH DIFFERENT HYDROCOLOID ADDITIONS

By

FARAS NUR ARINI MUHAROMAH

Pumpkin is a plant that has sufficiently complete nutrients and has a color and aroma characteristic of fruit. Therefore, pumpkin can be used as a raw material for the manufacture of pumpkin slices. The aim of this study is to find out the effect of the addition of carrageenan and glucomannan on the characteristics of pumpkin slices as well as the proportion of the comparison of carrageenan and glucomannan with the best characteristic of pumpkin slices. The research is structured in a complete random group plan (RAKL) with one factor and four repetitions. The factor used is the formulation of carrageenan with glucomannan with 6 stages of treatment, namely P1 (0%:100%), P2 (20%:80%), P3 (40%:60%), P4 (60%:40%), P5 (80%:20%), and P6 (100%:0%). The best pumpkin sheet jam is P3 treatment (40% carrageenan and 60% glucomannan) with characteristic values of *cohesiveness*, *springiness*, and *adhesion*, respectively, of 0.97, 2.98mm, and 0.02 mJ, syneresis of 2.11%, water content of 34.97%, pH of 5.53, total dissolved solids of 9.75°Brix, color score 4.09 (like), aroma score 3, 84 (like), taste 3.80 (like), texture 3.75 (like), and overall acceptability 3.79 (like).

Keywords: carrageenan, glucomannan, pumpkin (*Cucurbita moschata*), and sheet jam

ABSTRAK

KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORI SELAI LEMBARAN LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DENGAN PENAMBAHAN HIDROKOLOID YANG BERBEDA

Oleh

FARAS NUR ARINI MUHAROMAH

Labu kuning merupakan tanaman yang memiliki zat gizi yang cukup lengkap serta memiliki warna dan aroma khas buah. Oleh karena itu, labu kuning dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan selai lembaran. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan karagenan dan glukomanan terhadap karakteristik selai lembaran serta mengetahui proporsi perbandingan karagenan dan glukomanan dengan karakteristik selai lembaran labu kuning terbaik. Penelitian disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan satu faktor dan empat kali ulangan. Faktor yang digunakan yaitu formulasi karagenan dengan glukomanan dengan 6 taraf perlakuan yaitu P1 (0%:100%), P2 (20%:80%), P3 (40%:60%), P4 (60%:40%), P5 (80%:20%), P6 (100%:0%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan karagenan dan glukomanan berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan sensori selai lembaran. Selai lembaran labu kuning terbaik adalah perlakuan P3 (40% karagenan : 60% glukomanan) dengan karakteristik terbaik dengan nilai *cohesiveness*, *springiness*, *adhesion* berturut-turut sebesar 0,97; 2,98 mm; dan 0,02 mJ, sineresis sebesar 2,11%, kadar air sebesar 34,97%, pH sebesar 5,53, total padatan terlarut sebesar 9,75°Brix, skor warna 4,09 (suka), skor aroma 3,84 (suka), rasa 3,80 (suka), tekstur 3,75 (suka), penerimaan keseluruhan 3,79 (suka).

Kata kunci: glukomanan, karagenan, labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan selai lembaran