

ABSTRAK

ZACHIRINISA NUR HALIMAH. Uji Tingkat Kesukaan Selai Buah Bit. Dibimbing oleh Hesti Atasasih, SP, MKM dan Sri Mulyani, STP, MSi

Indonesia merupakan negara agraris yang berarti negara yang mengandalkan sektor pertanian. Buah bit salah satu komoditas umbi akar yang dimiliki Indonesia yang memiliki banyak manfaat dan dapat diolah dan diekstrak. Saat ini produktivitas buah bit masih sangat rendah atau belum maksimal, karena masyarakat masih belum banyak mengetahui kandungan zat gizi yang terkandung dalam buah bit. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimen yang menggunakan rancangan penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan dan satu kontrol. Perbandingan resep selai buah bit dengan berat buah bit dan gula, diantara perlakuan buah bit yang digunakan adalah 45%, 50%, 55%, dan 60%. Sedangkan gula yang digunakan adalah 55%, 50%, 45%, dan 40%. Untuk menganalisa data yang diperoleh menggunakan analisa uji Oneway Anova dengan menggunakan program SPSS dengan tingkat kemaknaan ($p < 0,05$) dan jika ada perbedaan nyata diantara keempat sampel tersebut maka dilakukan uji lanjutan Uji Duncan. Dari hasil Uji Anova diketahui bahwa beberapa perlakuan selai buah bit tidak berpengaruh nyata terhadap uji tingkat kesukaan aroma, warna, dan tekstur ($p > 0,05$) dan berpengaruh nyata terhadap uji tingkat kesukaan rasa ($p < 0,05$). Selai buah yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi adalah Perlakuan P2 (formulasi 55% buah bit dan 45% gula).

Kata Kunci : buah bit, selai, tingkat kesukaan

ABSTRACT

ZACHIRINISA NUR HALIMAH. Likeability Level Test of Beet Fruit Jam. Supervised by Hesti Atasasih, SP, MKM and Sri Mulyani, STP, Msi

Indonesia is an agricultural country, which means a country that relies on the agricultural sector. Beetroot is one of Indonesia's root tuber commodities which has many benefits and can be processed and extracted. Currently, the productivity of beets is still very low or not yet optimal, because people still do not know much about the nutritional content contained in beets. The type of research used was experimental research using a Completely Randomized Design (CRD) research design with three treatments and one control. Comparison of the beetroot jam recipe with the weight of beetroot and sugar, among the beetroot treatments used were 45%, 50%, 55%, and 60%. Meanwhile, the sugar used is 55%, 50%, 45% and 40%. To analyze the data obtained using Oneway Anova test analysis using the SPSS program with a level of significance ($p < 0.05$) and if there are real differences between the four samples, a further Duncan Test is carried out. From the results of the Anova test, it was discovered that several beetroot jam treatments had no significant effect on aroma, color and texture ($p > 0.05$) and had a significant effect on taste ($p < 0.05$). The fruit jam that has the highest level of preference is Treatment P2 (formulation of 55% beetroot and 45% sugar).

Keywords: beetroot, jam, preference panelists'