

ABSTRAK

AULIA NAFISAH SALWA. Uji Tingkat Kesukaan pada Pemanfaatan Albedo Kulit Semangka dalam Pembuatan Selai Nanas. Dibimbing oleh Sri Mulyani, STP,M.Si dan Alkausyari Aziz, SKM,M.Kes

Albedo kulit semangka atau bagian kulit semangka yang berwarna putih mengandung zat antioksidan dan zat *citrulline*. Albedo merupakan sumber pektin yang potensial, sehingga cocok di olah menjadi selai. Selai merupakan produk olahan yang banyak dikonsumsi masyarakat, albedo semangka yang memiliki rasa tawar serta warna yang tidak menarik menjadikan albedo semangka ditambahkan dengan komponen lain agar menarik seperti selai nanas. Selai nanas merupakan selai yang banyak di minati. Buah nanas mengandung zat gizi seperti vitamin C, Vitamin B6, Vitamin A, magnesium, folat dan zat gizi lainnya. Tujuan Penelitian ini adalah mengetahui tingkat kesukaan terhadap Pemanfaatan Albedo Kulit Semangka dalam Pembuatan Selai Nanas. Dengan 4 perlakuan yaitu P0 (kontrol), P1 (buah nanas 70% dan albedo kulit semangka 30%, P2 (buah nanas 50% dan albedo kulit semangka 50%) dan P3 (buah nanas 30% dan albedo kulit semangka 70%). Variabel yang diukur adalah tingkat kesukaan terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur. Untuk menganalisa data yang diperoleh menggunakan analisa *One Way Anova* dengan tingkat kemaknaan 0.05. Hasil uji didapatkan tingkat kesukaan terhadap warna, rasa dan aroma pada selai nanas dengan penambahan albedo kulit semangka tidak terdapat perbedaan nyata. Pada tingkat kesukaan terhadap tekstur didapatkan perbedaan nyata antara produk control dengan selai nanas dengan penambahan albedo kulit semangka.

Kata kunci: selai, albedo kulit semangka, nanas.

ABSTRACT

AULIA NAFISAH SALWA. Test of the level of liking for the use of watermelon peel albedo (*Citrullus Lanatus*) in making pineapple jam. Supervised by Sri Mulyani, STP,M.Si dan Alkausyari Aziz, SKM,M.Kes

Watermelon rind albedo or the white part of the watermelon rind contains antioxidants and citrulline. Albedo is a potential source of pectin, making it suitable for processing into jam. Jam is a processed product that is widely consumed by the public, watermelon albedo has a bland taste and unattractive color, making watermelon albedo added with other components to make it attractive, like pineapple jam. Pineapple jam is a jam that is much sought after. Pineapples contain nutrients such as vitamin C, Vitamin B6, Vitamin A, magnesium, folate and other nutrients. The aim of this research is to determine the level of preference for the use of watermelon peel albedo in making pineapple jam. With 4 treatments, namely P0 (control), P1 (70% pineapple fruit and 30% watermelon rind albedo), P2 (50% pineapple fruit and 50% watermelon rind albedo) and P3 (30% pineapple fruit and 70% watermelon rind albedo). The variables measured were the level of liking for taste, aroma, color and texture. To analyze the data obtained using One Way Anova analysis with a significance level of 0.05. The test results showed a level of liking for the color, taste and aroma of pineapple jam with the addition of watermelon skin albedo There was no real difference. In the level of preference for texture, there was a real difference between the control product and pineapple jam with the addition of watermelon rind albedo.

Key words: jam, watermelon rind albedo, pineapple.