

**PEMBUATAN SELAI LEMBARAN DARI CAMPURAN PEPAYA (*Carica papaya L*) DAN JONJOT LABU KUNING (*Cucurbita moschata*)**

**OLEH :**

**DANIL**  
**03 117 037**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2010**

## Pembuatan Selai Lembaran Dari Campuran Pepaya (*Carica Papaya L.*) Dan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*)

### Abstrak

Penelitian tentang Pembuatan Selai Lembaran Dari Campuran Pepaya (*Carica papaya L.*) Dan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) telah dilaksanakan di laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas Padang pada bulan Januari sampai Februari 2010. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pencampuran daging buah pepaya dengan jonjot labu kuning yang tepat sehingga diperoleh selai lembaran yang bermutu baik, untuk mengetahui nilai gizi dari selai lembaran pepaya dan jonjot labu kuning dan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap produk.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan tersebut adalah A (Pepaya 90 : Jonjot labu kuning 10), B (Pepaya 80 : Jonjot labu kuning 20), C (Pepaya 70 : Jonjot labu kuning 30), D (Pepaya 60 : Jonjot labu kuning 40), E (Pepaya 50 : Jonjot labu kuning 50). Pengamatan yang dilakukan pada selai lembaran meliputi analisa kimia yaitu kadar air, kadar gula, kadar pektin, kadar serat kasar dan analisa fisik yaitu uji kekuatan lembaran serta uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dianalisa dengan sidik ragam, kemudian dilanjutkan dengan uji Duncan's Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf nyata 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pencampuran pepaya dan jonjot labu kuning berpengaruh terhadap kadar air, kadar serat, kadar pektin dan kadar gula tetapi tidak berpengaruh terhadap total asam dan kekuatan lembaran. Perlakuan terbaik adalah perlakuan B (Pepaya 80 : Jonjot labu kuning 20), dengan nilai rata-rata : warna 3,70 (suka), aroma 3,85 (suka), rasa 3,95 (suka), tekstur 3,40 (biasa), dengan kadar air 45,369%, total asam 3,895%, kadar serat 4,743%, kadar pektin 4,564%, kadar gula 24,966%, dan kekuatan lembaran 1,109 N/cm<sup>2</sup>.

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Buah Pepaya termasuk jenis buah yang mempunyai sifat mudah rusak dan biasanya dikonsumsi dalam keadaan segar. Selain dikonsumsi segar, pepaya dapat diolah menjadi berbagai bentuk makanan olahan yang dapat meningkatkan nilai gizi dan daya guna dari pangan tersebut. Oleh karena itu penting artinya bila diperoleh alternatif lain untuk pengolahan pepaya dalam rangka penganeekaragaman pangan, salah satunya adalah dijadikan selai lembaran (*jam slices*).

Selai merupakan salah satu produk pangan semi basah yang cukup dikenal dan disukai oleh masyarakat. Pemanfaatan buah menjadi produk selai dapat mendatangkan keuntungan cukup besar. Selai yang dihasilkan juga dapat disimpan dalam waktu yang relatif lama.

Selai lembaran merupakan hasil modifikasi selai yang mulanya semi padat menjadi lembaran-lembaran yang kompak, plastis dan tidak lengket. Disamping kepraktisan dalam penggunaannya, produk selai lembaran juga memberikan hasil yang lebih merata pada roti.

Dalam pembuatan selai lembaran dibutuhkan serat yang larut dan serat yang tidak larut dalam air untuk mempertahankan struktur selai lembaran yang plastis. Pektin adalah serat yang larut dalam air, biasanya digunakan sebagai salah satu bahan tambahan dalam pembuatan selai.

Jonjot labu kuning adalah salah satu bagian buah yang mengandung pektin yang cukup tinggi. Menurut Santoso *et al* (2006) berdasarkan beratnya labu kuning terdiri atas daging buah 73,83%, biji 4,05%, kulit 15,18% dan jonjot 6,93%. Dalam pengolahannya jonjot hanya dibuang padahal jumlahnya cukup banyak sehingga perlu pemikiran untuk memanfaatkannya.

Jonjot merupakan tempat melekatnya biji yang terdapat dalam rongga buah labu kuning. Jonjot berupa serabut berlendir yang apabila didiamkan beberapa saat akan menjedal menyerupai agar-agar. Menurut penelitian yang telah dilakukan oleh Maryanti (2002) *cit* Santoso *et al* (2006), jonjot labu kuning

mengandung pektin sejumlah 0,89%. Untuk membuat selai dibutuhkan pektin dalam jumlah 0,5 – 1%, dan untuk pembentukan lembaran dibutuhkan pektin dan serat yang lebih tinggi.

Dari campuran pepaya dan jonjot labu kuning diharapkan diperoleh produk selai lembaran yang bermutu baik, yaitu tekstur lembut, konsisten, mempunyai flavour dan warna buah alami. Disamping itu juga dapat mendukung penganekaragaman produk pangan.

Dari penjelasan di atas maka penulis akan melakukan penelitian yang berjudul "Pembuatan Selai Lembaran Dari Campuran Pepaya (*Carica papaya L.*) dan jonjot labu kuning (*Cucurbita moschata*)".

### **1.2 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui tingkat pencampuran daging buah pepaya dengan jonjot labu kuning yang tepat sehingga diperoleh selai lembaran yang bermutu baik.
2. Untuk mengetahui nilai gizi dari selai lembaran pepaya dengan jonjot labu kuning.
3. Untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap produk.

### **1.3 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang dapat diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Pemanfaatan jonjot labu kuning.
2. Menambah ragam produk olahan pepaya dan jonjot labu kuning.
3. Memberikan nilai tambah pada pepaya dan jonjot labu kuning.

### **1.4 Hipotesa**

Tingkat pencampuran buah pepaya dan jonjot labu kuning berpengaruh terhadap mutu, nilai gizi dan penerimaan panelis terhadap selai lembaran yang dihasilkan.

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Tingkat perbandingan campuran pepaya dan jonjot labu kuning berpengaruh terhadap kadar air, kadar serat, kadar pektin dan kadar gula, tetapi tidak berpengaruh terhadap total asam dan kekuatan lembaran.
2. Dari uji organoleptik ternyata tingkat perbandingan campuran pepaya dan jonjot labu kuning berpengaruh nyata terhadap aroma dan rasa, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap warna dan tekstur, secara organoleptik semua perlakuan dapat diterima oleh panelis karena memiliki nilai warna, aroma, rasa lebih tinggi dari perlakuan lainnya, perlakuan yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan B (Pepaya 80 : Jonjot labu kuning 20), dengan nilai rata-rata : warna 3,70 (suka), aroma 3,85 (suka), rasa 3,95 (suka), tekstur 3,40 (biasa).
3. Komposisi kimia perlakuan B (Pepaya 80 : Jonjot labu kuning 20), dengan nilai rata-rata : kadar air 45,369%, total asam 3,895%, kadar serat 4,743%, kadar pektin 4,564%, kadar gula 24,966%, dan kekuatan lembaran 1,109 N/cm<sup>2</sup>.

### 5.2 Saran

Sebaiknya penggunaan jonjot labu kuning untuk industri dalam pembuatan selai lembaran pepaya digunakan penambahan jonjot labu kuning sebanyak 20%.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arriola, M.C. J.F. Calzada, J.F. Menchu, C. Rolz, R. Garcia. 1980. *Pepaya. Tropical and subtropical Fruits*, AVI Pulb. Co. Inc. Wesport, Connecticut. Pp. 171-176.
- Buckle. K.A, Edwards. R.A, Fleet.G. H dan Wootton. M. 1987. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Yogyakarta.
- Desrosier, N. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI – Press. Jakarta.
- Djarmiko, H. 1983. *Pepaya*, CV yasaguna, Bandung. 36 hal.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Goenawan, J. 1981. *Kimia Organik*. PT. Tomang. Jakarta.
- Kalie, M.B. 1983. *Bertanam Pepaya*. PT. Penebar Swadaya anggota IKAPI. 47 hal.
- Kanisius, 1983. *Bertanam buah-buahan*. Penerbit Kanisius 79 hal.
- Mariya, Tetty. 2000. *Study Pembuatan Makanan Tradisional “Kakek Labu Kuning” dan daya Awetnya*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Nurlaila, Ai. 2001. *Upaya Pemanfaatan Limbah Pengolahan Jus jeruk Lemon (Citrus limon(Linn) Burm. F.) sebagai Bahan baku Pengolahan jeruk Lemon*. [Skripsi]. Bogor. Fateta IPB. 62 hal.
- Pantastico, ERB. 1986. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan Dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayuran Tropika*. Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Rahmi. 2002. *Pengaruh Tingkat Perbandingan Campuran Daging Buah dan Jerami Nangka (Artocarpus heterophyllus) terhadap mutu selai yang dihasilkan*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Rismunandar, 1975. *Bertanam Pepaya*. Terate Bandung 48 hal.
- Roza, L. 2004. *Tingkat Perbandingan Campuran Daging Buah Belimbing Manis dan Pepaya Terhadap Mutu Selai Lembaran (Jam Slices)*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Sabariman, M. Susanti, V, dan Sandra A.D. 2002. *Pengaruh Penambahan Margarin Terhadap Mutu Selai Nenas Lembaran (Jam Slices)*. Makalah