

## Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Velva Pepaya (Carica papaya L) Beraroma Kuini

### ABSTRAK

Penelitian ini telah dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Andalas Padang pada bulan Agustus - Maret 2013. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui tingkat penambahan Gum Arab yang tepat dalam pembuatan velva Pepaya beraroma Kuini sehingga menghasilkan velva yang mempunyai karakteristik yang baik dan dapat diterima konsumen.

Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah A (penambahan Gum Arab 1,25 % dari puree buah), B (penambahan Gum Arab 1,5 % dari puree buah), C (penambahan Gum Arab 1,75 % dari puree buah), dan D (penambahan Gum Arab 2 % dari puree buah). Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan sidik ragam, jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji HSD (Honestly Significant Difference) tukey pada taraf nyata 5%. Pengamatan dilakukan meliputi analisis kimia yaitu nilai pH, kadar air, total padatan, total asam tertitrasi, dan kandungan vitamin C, analisis fisik yaitu volume pengembangan (overrun) dan kecepatan leleh, analisis organoleptik yaitu (tekstur, warna, aroma, dan rasa), dan analisis mikrobiologi yaitu lempeng total.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk yang paling disukai dari analisis organoleptik adalah perlakuan D (penambahan Gum Arab 2 % dari puree buah) panelis yang memberikan nilai terhadap terhadap tekstur 4,45, warna 4,20, rasa 4,35, dan aroma 3,70. Hasil pengujian kandungan kimia, fisik dan mikrobiologi diperoleh hasil analisis kimia meliputi total padatan 30,33 %, kadar air 46,33%, total asam 1,61%, vitamin C 174,82 mg/100g bahan, serat kasar 1,2%, nilai pH 4,34, nilai overrun 101,07, rata-rata kecepatan pelelehan 15:53 menit dan angka lempeng total diperoleh nilai  $8,0 \times 10^3$  (cfu/g).

Kata Kunci : Velva, Pepaya, Gum Arab