

**TINGKAT PENCAMPURAN NENAS (*Ananas comosus*)
DENGAN JONJOT LABU KUNING (*Cucurbita moschata*)
TERHADAP MUTU SELAI LEMBARAN**

OLEH:

RIKA ZILFIA
04 117 032

SKRIPSI:

**SEBAGAI SALAH SATU SYARAT
UNTUK MEMPEROLEH GELAR
SARJANA TEKNOLOGI PERTANIAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2009**

Tingkat Pencampuran Nenas (*Ananas comusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Mutu Selai Lembaran

Abstrak

Penelitian tentang Tingkat Pencampuran Nenas (*Ananas comusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Mutu Selai Lembaran telah dilaksanakan di laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang pada bulan Agustus sampai Oktober 2008. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pencampuran daging buah nenas dengan jonjot labu kuning yang tepat sehingga diperoleh selai lembaran yang bermutu baik, untuk mengetahui nilai gizi dari selai lembaran nenas dengan jonjot labu kuning dan untuk mengetahui penerimaan panelis terhadap produk.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan tersebut adalah A (nenas 100 : jonjot labu kuning 0), B (nenas 90 : jonjot labu kuning 10), C (nenas 80 : jonjot labu kuning 20), D (nenas 70 : jonjot labu kuning 30), E (nenas 60 : jonjot labu kuning 40), F (nenas 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 nenas dan jonjot labu kuning berpengaruh terhadap kadar total asam dan kadar pektin tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar serat, kadar gula, dan kekuatan lembaran. Perlakuan terbaik adalah perlakuan C (Nenas 80 : Jonjot labu kuning 20) dengan nilai rata-rata : warna 3,72 (suka), aroma 3,88 (suka), rasa 3,84 (suka) dan tekstur 3,48 (biasa), dengan kadar air 47,132%, kadar total asam 3,159 %, kadar serat 1,594%, kadar pektin 1,573, kadar gula 25,929% dan kekuatan lembaran sebesar 1,866 N/cm².

I. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Buah nenas termasuk jenis buah yang mempunyai sifat mudah rusak dan biasanya dikonsumsi dalam keadaan segar. Selain dikonsumsi segar, nenas 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 nenas 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. Di samping 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 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 (*strands*) 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 menjendal 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 pembuatan selai lembaran dibutuhkan tambahan agar sebagai bahan penstabil.

Dari campuran nenas 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 diatas maka penulis akan melakukan penelitian yang berjudul "Tingkat Pencampuran Nenas (*Ananas comusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Mutu Selai Lembaran".

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui tingkat pencampuran daging buah nenas dengan jonjot labu kuning yang tepat sehingga diperoleh selai lembaran yang bermutu baik.
2. Untuk mengetahui nilai gizi dari selai lembaran nenas 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 nenas dan jonjot labu kuning.
3. Memberikan nilai tambah pada nenas dan jonjot labu kuning.

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

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Kadar Air

Hasil sidik ragam menunjukkan bahwa tingkat pencampuran nenas dengan jonjot labu kuning berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air selai lembaran yang dihasilkan. Nilai rata-rata kadar air selai lembaran dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Nilai rata-rata kadar air selai lembaran

Perlakuan	Kadar air (%)
A (Nenas 100 : Jonjot labu 0)	44,379
B (Nenas 90 : Jonjot labu 10)	46,093
C (Nenas 80 : Jonjot labu 20)	47,132
D (Nenas 70 : Jonjot labu 30)	47,145
E (Nenas 60 : Jonjot labu 40)	49,869
F (Nenas 50 : Jonjot labu 50)	50,570
KK = 1,37%	

Pencampuran jonjot terhadap nenas berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air selai lembaran, hal ini disebabkan pemasakan selai diakhiri dengan cara yang sama yaitu dengan metoda *spoon test* sesuai menurut Muchtadi, *et. al* (1979).

Ada kecenderungan semakin tinggi tingkat pencampuran jonjot labu kuning semakin tinggi kadar air selai lembaran yang dihasilkan karena jonjot labu kuning yang digunakan memiliki total padatan yang lebih rendah dibandingkan dengan nenas. Pada analisa bahan baku didapatkan total padatan bubuk jonjot labu kuning sebesar 6,431 % sedangkan total padatan bubuk buah nenas sebesar 9,185 %.

Kadar air pada selai lembaran berkisar antara 44,379% sampai 50,570% menyebabkan selai lembaran ini termasuk pada bahan makanan semi basah. Menurut Karel (1976) cit Lubis (2007) makanan semi basah adalah makanan yang mempunyai kadar air antara 20-50%.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Tingkat perbandingan campuran nenas dengan jonjot labu kuning berpengaruh terhadap total asam dan kadar pektin, tapi tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar serat, kadar gula dan kekuatan lembaran.
2. Pada uji organoleptik, tingkat perbandingan campuran nenas dengan jonjot labu kuning berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur selai lembaran yang dihasilkan.
3. Batas perlakuan tingkat pencampuran nenas dengan jonjot labu kuning yang dapat diterima dengan hasil baik (disukai) oleh panelis adalah selai lembaran pada perlakuan C (Nenas 80 : jonjot labu kuning 20), dengan nilai rata-rata : warna 3,72 (suka), aroma 3,88 (suka), rasa 3,84 (suka) dan tekstur 3,48 (biasa), dengan kadar air 47,132%, kadar total asam 3,159 %, kadar serat 1,594%, kadar pektin 1,573, kadar gula 25,929% dan kekuatan lembaran sebesar 1,866 N/cm².

5.2 Saran

Dalam pembuatan selai lembaran yang berbahan baku nenas sebaiknya dicampurkan jonjot labu kuning sebesar 10 – 20 % untuk meningkatkan sifat organoleptik dari produk yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ameliya, Putri. 2006. *Pengaruh Pencampuran Pepaya (Carica Papaya) dan Nenas (Ananas comosus L. Merr) Terhadap Mutu dan Cita Rasa Buah*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang
- 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.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Goenawan, J. 1981. *Kimia Organik*. PT. Tomang. Jakarta.
- Haryanto, E dan Beni. H. 1996. *Nanas*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Herianto, S. 2007. *Studi Pembuatan Fruit Leather Nenas (Ananas comosus) dengan Substitusi Rumput Laut (Euchema sp)*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang
- Lubis, M.D. 2007. *Pengaruh Tingkat Pencampuran Jagung Manis (Zea mays saccharata) dengan Rumput Laut (Euchema cottonii) Dalam Pembuatan Selai Lembaran*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Mariya, Tetty. 2000. *Studi Pembuatan Makanan Tradisional "Kakek Labu Kuning" dan Daya Awetnya*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Masonya. 1991. *Pengaruh Penambahan Gula Pada Proses Fermentasi Terhadap Mutu dan Cita Rasa Anggur Sari Buah Nanas*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Pantastico, ER. B. 1997. *Fisiologi Pasca Panen. Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Pracaya. 1985. *Bertanam Nanas*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahmi. 2002. *Pengaruh Tingkat Perbandingan Campuran Daging Buah dan Jerami Nangka (Artocarpus heterophyllus) terhadap mutu selai yang dihasilkan*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Roza, L. 2004. *Tingkat Perbandingan Campuran Daging Buah Belimbing Manis dan Pepaya Terhadap Mutu Selai Lembaran (Jam Slices)*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Rukmana, R. 1996. *Nenas Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.