LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

PEMANFAATAN BUAH MANGROVE (*Bruguiera gymnorrhiza*) PADA PRODUK SELAI

SKRIPSI

OLEH
UPIN NUSI
Nim : 632 409 017

Telah Diterima dan Disetujui Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I	Pembimbing II
Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si	**Lukman Mile, S.Pi, M.Si**
NIP. 19700817 200501 2 001	**NIP. 198212042009121004**

Mengetahui:
Ketua Jurusan

Lukman Mile S.Pi, M.Si
NIP. 198212042009121004

LEMBAR PENGESAHAN

PEMANFAATAN BUAH MANGROVE (*Bruguiera gymnorrhiza*) PADA PRODUK SELAI

SKRIPSI

OLEH
UPIN NUSI
Nim : 632 409 017

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : Rabu/ 31 Agustus 2016
Waktu : 10.00-12.00 Wita

Penguji :

1. **Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si**
   NIP. 197008172005012001 **(…….)**

2. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si**
   NIP. 198212042009121004 **(…….)**

3. **Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si**
   NIP. 197405212002122002 **(…….)**

4. **Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si**
   NIP. 197702082005012004 **(…….)**

Mengetahui,
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

Dr. Abdul. Hafidz Olii, S.Pi, M.Si
Nip. 197308102001121001

ABSTRAK

Upin Nusi. 632409017. Pemanfaatan Buah Mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*) Pada Produk Selai. Pembimbing I Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui formula dan karakteristik mutu hedonik dan kimia produk terpilih. Penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk mengetahui batas penggunaan gula pada selai dan penelitian utama bertujuan untuk mengetahui formula dan karakteristik mutu hedonik selai terpilih. Faktor perlakuan adalah konsentrasi buah mangrove pada selai yang terdiri atas 75g (A), 100g (B) dan 125g (C). Analisis data organoleptik yang digunakan adalah *Kruskall-wallis* dengan parameter uji yaitu kenampakan, aroma, rasa, warna dan tekstur. Hasil berpengaruh nyata ($p<0,05$) dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Penentuan produk terpilih menggunakan uji bayes. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan mangrove yang berbeda pada selai berpengaruh nyata terhadap tekstur dan kenampakan, namun tidak berpengaruh terhadap warna, aroma dan rasa. Berdasarkan uji bayes, selai terpilih adalah selai dengan penggunaan buah mangrove 125g dengan kriteria rasa khas selai mangrove sangat kuat, terasa manis; aroma khas selai mangrove cukup kuat; tekstur sangat kenyal lembab, lembut; dan kenampakan utuh, rapi, bersih, ketebalan rata, warna cerah dan hasil uji kimia selai mangrove mengandung kadar serat 11,35%-20,40% dan kadar padatan terlarut 65,33%-65,53%, hasil tersebut memenuhi syarat SNI 3746-2008 selai buah.

Kata kunci : Selai, mangrove, mutu hedonik, kimia.