

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

FORMULASI DAN KARAKTERISASI SELAI BERBAHAN DASAR
BUAH MANGROVE (*Sonneratia caseolaris*)

SKRIPSI

OLEH
FAHRIA PAKELO
Nim : 632 410 022

Telah Memenuhi Syarat dan Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si
NIP. 197405212002122002

Pembimbing II



Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001

Mengetahui
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan



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

LEMBAR PENGESAHAN

FORMULASI DAN KARAKTERISASI SELAI BERBAHAN DASAR
BUAH MANGROVE (*Sonneratia caseolaris*)

SKRIPSI

OLEH
FAHRIA PAKELO
Nim : 632 410 022

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : Rabu/ 31 Agustus 2017
Waktu : 10.00 Wita

Penguji :

1. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si
NIP. 197405212002122002


(.....)

2. Asri Silvana Naini, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001


(.....)

3. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si
NIP. 197110092005012001



(.....)

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


(.....)



Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan


Dr. Abd. Hafidz Olli, S.Pi, M.Si
NIP. 197308102001121001

ABSTRAK

Fahria Pakelo. 632410022. Formulasi dan Karakterisasi Selai Berbahan Dasar Buah Mangrove (*Sonneratia caseolaris*). Pembimbing I Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si dan Pembimbing II Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula panelis dan karakteristik organoleptik dan kimia selai buah mangrove pedada (*Sonneratia caseolaris*) terpilih. Penelitian ini terdiri atas 2 tahap yaitu (1) formulasi dan (2) karakterisasi selai buah mangrove. Perlakuan pada penelitian ini adalah konsentrasi buah mangrove 275g, 300g, 325g dan 350g. Analisis data yang digunakan untuk pengujian organoleptik hedonik yaitu *Kruskal Wallis* yang dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*, dan penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes*. Hasil penelitian menunjukkan konsentrasi buah mangrove pedada (*Sonneratia caseolaris*) pada selai berpengaruh nyata terhadap tekstur, warna, aroma dan kenampakan, namun tidak berpengaruh terhadap rasa. Berdasarkan uji *Bayes*, selai terpilih adalah selai dengan penggunaan buah pedada 300g (formula B) dengan kriteria rasa khas selai sangat kuat, terasa manis; aroma khas selai cukup kuat; tekstur lembut; dan kenampakan rapi, bersih, coklat. Kadar serat selai pedada berkisar antara 0,35%-0,54%, kadar padatan terlarut yaitu 63,05%-69,15% dan kadar air antara 9,45% 28,73%. Serta uji *Total Plate Count* (TPC) yaitu negatif, hasil penelitian tersebut memenuhi syarat SNI 3746-2008 selai buah.

Kata Kunci : Selai Mangrove, Sonneratia caseolaris, Hedonik, Mutu hedonik, Serat Selai

ABSTRACT

Fahria Pakelo. 632410022. The Formulation and Characterization of Jam Made of Pedada (*Sonneratia caseolaris*). The principal supervisor is Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si, and Co-supervisor is Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si.

The research aims to investigate the formula of panelists and organoleptic and chemical characteristics of jam made of selected pedada (*Sonneratia caseolaris*). The research comprises 2 stages namely (1) formulation and (2) characterization of mangrove fruit jam. Treatments of this research are the concentration of mangrove fruit for 275 g, 300 g, 325 g and 350 g. Data analysis for testing the hedonic organoleptic is Kruskal Wallis which is continued to Duncan Multiple Range Test while the determination of the selected product uses Bayes test. Research finding shows that concentration of pedada (*Sonneratia caseolaris*) at the jam has a significant influence on texture, color, aroma, and appearance, yet it does not influence the taste. Based on Bayes test, the selected jam is the use of pedada for 300 g (formulation B) with strong taste characteristic, sweet taste; sufficiently strong aroma of the jam; smooth texture; and neat appearance, clean, and brown. Then, fiber content of the pedada jam is ranged from 0,35% to 0,54%, dissolved solid content is 63,05%-69,15% and water content is approximately 9,45% - 28,73% as well as Total Plate Count test is proven negative. The findings have met the SNI 3746-2008 for fruit jam.

Keywords: Mangrove Jam, *Sonneratia caseolaris*, Hedonic, Hedonic quality, Jam Fiber

