

**PENGESAHAN SKRIPSI**

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SELAI  
KULIT PISANG RAJA DENGAN PENAMBAHAN ASAM SITRAT**

**OLEH**

**MARLIN DUNGGIO  
NIM. 651413022**

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Komisi Pembimbing

**Pembimbing I**



**Marleni Limonu, SP, M.Si**  
NIP: 196911692008122001

**Pembimbing II**



**Ir. Zainudin Antuli, M.Si**  
NIP: 196508132002121001

**Mengetahui:**

**Dekan  
Fakultas Pertanian**



**Dr. Mohamad Ikbah Bahua, S.P, M.Si**  
NIP: 197204252001121003

**Ketua Jurusan  
Ilmu dan Teknologi Pangan**



**Ir. Zainudin Antuli, M.Si**  
NIP: 196508132002121001

**Tanggal Lulus : 23 Juli 2019**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SELAI  
KULIT PISANG RAJA DENGAN PENAMBAHAN ASAM SITRAT**

**OLEH**

**MARLIN DUNGGIO  
NIM. 651413022**

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Komisi Ujian Sidang

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**

  
Marleni Limonu, SP, M.Si  
NIP: 196911692008122001

  
Ir. Zainudin Antuli, M.Si  
NIP: 196508132002121001

**Mengetahui:**

**Ketua Jurusan  
Ilmu dan Teknologi Pangan**

  
Ir. Zainudin Antuli, M.Si  
NIP: 196508132002121001

**Tanggal Lulus : 23 Juli 2019**

## ABSTRAK

**MARLIN DUNGGIO NIM 651413022, 2019. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Kulit Pisang Raja Dengan Penambahan Asam Sitrat. Skripsi, Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah bimbingan Marleni Limonu dan Zainudin Antuli.**

Selai kulit pisang raja merupakan salah satu pangan olahandari kulit pisang raja dengan penambahan asam sitrat yang jarang dikonsumsi oleh masyarakat luas. Selai kulit pisang raja dapatdiolahdengan menambahkan sebagian kulit pisang raja dan asam sitrat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Kulit Pisang Raja dengan Penambahan Asam Sitrat. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yang terdiri dari 4 perlakuan dan tiga kali ulangan, KPR 60%, dengan AS sebanyak 1%, 2%, 3%, 4%. Hasil penelitian diperoleh bahwa kombinasi perlakuan antara kulit pisang raja dengan asam sitrat memberikan pengaruh nyata terhadap nilai organoleptik dan kimia selai kulit pisang raja. Nilai Organoleptik selai kulit pisang raja yang dapat diterima oleh panelis pada perlakuan KPR 60% : AS 0.1% yaitu warna 5.53 (agak suka), aroma 5.27 (agak suka), rasa 5.67 (aga ksuka), tekstur 5.17 (agak suka). Hasil analisis kimia meliputi kadar air sebesar 46.09%, kadar kalsium 35.61%, kadar serat kasar sebesar1.45%.

***Kata kunci*** :*Kulit pisang raja, asam sitrat, selai.*

#### ABSTRACT

**MARLIN DUNGGIO, Student ID Number: 651413022, 2019. The Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Pisang Raja (The King of Bananas) Peel Jam with the addition of Citric Acid. Skripsi, Study Program of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The principal supervisor is Marleni Limonu, and the co-supervisor is Zainudin Antuli.**

The *pisang raja* peel jam is one of the processed food products made from *pisang raja* peel with the addition of citric acid which is rarely consumed by many people. The *pisang raja* peel jam can be made by adding the citric acid into the banana's peel.

The research was to investigate the physicochemical and organoleptic characteristics of *Pisang Raja* peel jam with the addition of citric acid. It applied Completely Randomized Design with one factor consisting of 4 treatments and 3 repetitions: 60% *Pisang Raja* Peel with 1%, 2%, 3%, and 4% citric acid. Findings revealed that the treatment combination between *pisang raja* peel and citric acid gave a significant influence toward organoleptic and chemical values of the jam. The organoleptic scores of the jam that can be accepted by the panelists were on the treatment of 60% peel and 0.1% citric acid: 5.53 on color (slightly like), 5.27 on aroma (slightly like), 5.67 on taste (slightly like), 5.17 on texture (slightly like). The chemical analysis result showed that the product contained 46,09% water, 35,61% calcium, and 1.45% gross jam.

**Keywords:** *Pisang raja Peel, Citric Acid, Jam*

