

## NOTULEN SEMINAR PROBLEMATIK

Nama Penyaji / NRP : Melinda Sigit / 6103007067  
Judul : Kajian Pengaruh Penambahan *Calcium Citrate Malate* (CCM), Pektin, dan Asam Askorbat terhadap Karakteristik Selai Nanas (*Ananas comosus*)  
Hari/Tgl. Penyajian : Jum'at, 13 November 2009  
Moderator : Erick Ade Hartanto  
Catatan Penyajian :

Seminar dibagi menjadi dua sesi yaitu sesi I yaitu pemaparan makalah yang berlangsung selama 15 menit dan sesi II yaitu tanya jawab yang berlangsung selama 10 menit.

Pertanyaan yang diajukan antara lain:

1. Ditha (6103007103)

a) Berapa harga dari CCM tersebut dan apa pengaruhnya terhadap produk Anda?

Jawab: Untuk harga dari CCM tersebut tidak diketahui secara pasti, tetapi CCM memiliki harga yang lebih tinggi atau mahal dibandingkan sumber kalsium yang lain yaitu Ca-karbonat.

b) Bagaimana pengaruh penambahan asam askorbat yang dapat menyebabkan sineresis? Berapa persen penambahan asam askorbat untuk saran penambahannya?

Jawab: Asam askorbat tidak akan menyebabkan terjadinya sineresis jika jumlah yang ditambahkan tepat dan tidak berlebihan. Asam tersebut diperlukan dalam pembuatan selai yang dapat berfungsi untuk mengatur pH dan mencegah

terjadinya pengkristalan gula. Untuk jumlah yang ditambahkan kurang diketahui secara pasti. Hal ini dikarenakan tidak dilakukan orientasi pembuatan selai tersebut. Tetapi pada umumnya penambahan asam tersebut hingga pH dari selai berkisar antara 3,10-3,46 karena merupakan pH optimum untuk pembuatan selai.

2. Florence (6103007006)

- a) Apakah ada bahan penstabil lain yang dapat digunakan selain pektin?

Jawab: Ada. Bahan penstabil lain yang dapat digunakan adalah alginat dan xanthan gum, tetapi bahan penstabil yang umum digunakan pada produk selai adalah pektin.

- b) Berapa proporsi penambahan CCM, pektin, dan asam askorbat yang digunakan?

Jawab: Karena tidak melakukan orientasi maka tidak diketahui secara pasti proporsi yang tepat untuk penambahan CCM, pektin, dan asam askorbat. Oleh karena itu, diperlukan penelitian lebih lanjut tentang proporsi CCM, pektin, dan asam askorbat yang ditambahkan.

3. Juliana (6103007069)

Apakah ada bahan penambah kalsium lain yang dapat menggantikan CCM dan Ca-karbonat?

Jawab: Ada. Bahan lain yang dapat digunakan adalah Ca-sitrat dan Ca-oksalat, tetapi yang lebih efektif adalah Ca-sitrat karena memiliki tingkat kelarutan yang lebih tinggi dibandingkan Ca-oksalat.

4. Liem Lulu (6103007106)

- a) Bagaimana Saudara mengatasi permasalahan yang terkait dengan tingkat kelarutan dari CCM yang rendah?

Jawab: Solusi yang diberikan adalah dengan menambahkan pektin karena pektin yang bermuatan negatif dapat mengikat protein dan kalsium yang bermuatan positif sehingga dapat membantu memperbaiki kelarutan dari CCM.

- b) Apa kelebihan dari produk selai nanas Anda?

Jawab: Kelebihan yang dimiliki oleh selai nanas tersebut adalah memiliki kandungan vitamin C dan kalsium dalam jumlah yang cukup tinggi

Kesimpulan yang dapat diambil:

Kombinasi antara CCM, pektin, dan asam askorbat dapat memperbaiki serta meningkatkan mutu dan kualitas selai nanas antara lain membantu pembentukan gel selai, menghilangkan timbulnya rasa *chalky* dari CCM, meningkatkan kandungan kalsium dan vitamin C serta mencegah terjadinya pencoklatan yang tidak diharapkan.