

**PENAMBAHAN VITAMIN C
SEBAGAI USAHA PENCEGAHAN REAKSI PENCOKLATAN
PADA PEMBUATAN SELAI PERIGONIUM NANGKA**

SKRIPSI



OLEH :

VIVI ANUGRAH

(6103091021)

No. INDUK	1581/98
TGL TERIMA	25.5.98
B. I K. I. H	FTP
No. BUKU	FTP Anu P-1
KCP. KE	1(SATU)

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA
1998**

LAMPIRAN II

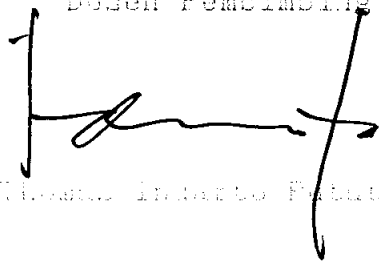
Penelitian yang berjudul: PENAMBAHAN MELAMER (I) SEBAGAI USHAHA
PENCEGAHAN FLAKSI PERLOKALAN PADA PEMBUATAN SELAI PERICONIUM
DARI BAKUKAT, yang diujikan oleh MIMI ANUGRAH (0103051021)
yang telah memenuhi syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sains
Pekerjaan Industri dan Teknik Industri oleh:

Dosen Pembimbing I



(Dr. Ir. W. Ekowahono, MS)

Dosen Pembimbing II



(Dr. Triand Inarta Purba, MT)

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian



(Dr. Ir. W. Ekowahono, MS)

Vivi Anugrah (6103091021). "PENAMBAHAN ASAM ASKORBAT SEBAGAI USAHA PENCEGAHAN REAKSI PENCOKLATAN PADA PEMBUATAN SELAI PERIGONIUM BUAH NANGKA".

Dibawah bimbingan : Ir. A. Ingani W Ekowahono, MS
Ir. Thomas Indarto Putut S, MP

RINGKASAN

Buah nangka (*Artocarpus integra*) merupakan salah satu jenis buah-buahan tropis yang banyak terdapat di Indonesia. Buah nangka ini dapat dikonsumsi dalam bentuk segar dan dapat pula diolah menjadi beraneka macam bentuk makanan seperti dodol, selai dan manisan. Ternyata bukan hanya daging buah nangka saja yang dapat dimakan tetapi perigonium atau tenda bunga atau yang dikenal masyarakat sebagai "dami" yang biasanya dibuang, dapat juga diolah menjadi selai dan tentu saja dapat meningkatkan nilai ekonomis buah nangka.

Dalam pembuatan selai perigonium ini jenis nangka yang digunakan adalah nangka merah yang telah masak sebab perigoniumnya berwarna kuning dan berasa manis. Selai yang dihasilkan diharapkan juga berwarna kuning dan menarik.

Pada penelitian ini dicoba untuk mempertahankan warna kuning perigonium dengan cara menambahkan vitamin C untuk mencegah reaksi pencoklatan pada tahap penghancuran.

Proses pembuatan selai ini meliputi tahap sortasi, penimbangan, penambahan vitamin C dengan konsentrasi yang berbeda yaitu 0,1% ; 0,15% ; 0,2% ; 0,25% dan 0,3% untuk mencegah terjadinya reaksi pencoklatan. Lalu dilakukan penambahan sirup gula dan pencampuran dilakukan selama kurang lebih 10 menit, lalu dikemas.

Tujuan penelitian ini diharapkan dapat diketahui konsentrasi vitamin C yang tepat sehingga diperoleh hasil akhir yang berwarna kuning disamping faktor kualitas yang lain.

Rancangan percobaan yang digunakan adalah RAK (Rancangan Acak Kelompok) yang disusun secara non faktorial dengan pengulangan 5 kali. Analisa yang dilakukan meliputi analisa terhadap bahan baku meliputi total nitrogen, gula reduksi dan pH. Kemudian analisa terhadap produk yaitu kadar air, Aw, pH, gula reduksi, total vitamin C, pengujian warna secara fisik dengan Lovibond, uji viskositas, pengujian warna secara organoleptik.

Dari hasil analisa sidik ragam asam askorbat yang berbeda-beda memberikan pengaruh yang nyata terhadap pencegahan reaksi pencoklatan pada selai perigonium nangka. Konsentrasi asam askorbat yang terbaik dari hasil pembobotan adalah pada konsentrasi 0,20%.

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan karuniaNya sehingga dapat terselesaikannya skripsi ini. Skripsi ini dibuat untuk memenuhi syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian (S1).

Dengan tersusunnya skripsi ini, Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

- Ibu Ir. A. Ingani W Ekowahono, MS sebagai dosen pembimbing I
- Bapak Ir. Thomas Indarto Putut S, MP sebagai dosen pembimbing II

Penulis berharap Para Pembaca dapat mengambil manfaat dari skripsi ini. Tentunya skripsi ini masih belum sempurna karena itu segala saran dan kritik yang membangun akan dapat menyempurnakan skripsi ini.

Pebruari, 1998

Penulis

DAFTAR ISI

	Hal
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR TABEL	iv
BAB I : PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
BAB II : TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Tinjauan Umum Nangka	3
2.2. Selai	5
2.3. Asam Askorbat	6
2.4. Pencoklatan (Browning)	8
BAB III : HIPOTESIS	12
BAB IV : BAHAN DAN METODE	
4.1. Bahan	13
4.2. Alat	13
4.3. Metode Percobaan	14
4.4. Pelaksanaan Percobaan	15
4.5. Prosedur Pelaksanaan Analisa	17
BAB V : HASIL DAN PEMBAHASAN	24
BAB VI : KESIMPULAN DAN SARAN	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

		Hal
Gambar 1.	Mekanisme reaksi pencegahan pencoklatan animeratis oleh vitamin C	8
Gambar 2.	Diagram alir proses pembuatan selai tonda bunga nangka	18
Gambar 3.	Histogram berbagai perlakuan konsentrasi vitamin C terhadap pH selai perigonium nangka	25
Gambar 4.	Histogram berbagai perlakuan konsentrasi vitamin C terhadap gula reduksi selai perigonium nangka	26
Gambar 5.	Histogram berbagai perlakuan konsentrasi vitamin C terhadap aktivitas air selai perigonium nangka	27
Gambar 6.	Histogram berbagai perlakuan konsentrasi vitamin C terhadap kadar air selai perigonium nangka	29
Gambar 7.	Histogram berbagai perlakuan konsentrasi vitamin C terhadap viskositas selai perigonium nangka	30
Gambar 8.	Histogram berbagai perlakuan konsentrasi vitamin C terhadap kadar asam askorbat selai perigonium nangka	32

Gambar 9. Histogram berbagai perlakuan konsentrasi vitamin C terhadap uji warna dengan Lovibond	33
Gambar 10. Histogram berbagai perlakuan konsentrasi vitamin C terhadap uji kesukaan warna secara organoleptik	35

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 1. Daftar komposisi perigonium buah nangka	4
Tabel 2. Nilai rerata pH selai perigonium nangka	24
Tabel 3. Nilai rerata kadar gula reduksi selai perigonium nangka	26
Tabel 4. Nilai rerata Aw selai perigonium nangka	27
Tabel 5. Nilai rerata kadar air selai perigonium nangka	28
Tabel 6. Nilai rerata viskositas selai perigonium nangka	30
Tabel 7. Nilai rerata kadar asam askorbat selai perigonium nangka	31
Tabel 8. Nilai rerata warna dengan Lovibond selai perigonium nangka	33
Tabel 9. Nilai rerata uji warna kesukaan secara organoleptik selai perigonium nangka	34