

**PENGARUH PERBEDAAN PROPORSI
SARI DAN BUBUR BUAH NANAS
TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK
SELAI NANAS**

SKRIPSI



OLEH :

CAROLINE CLAUDIA CHRISTOFAN

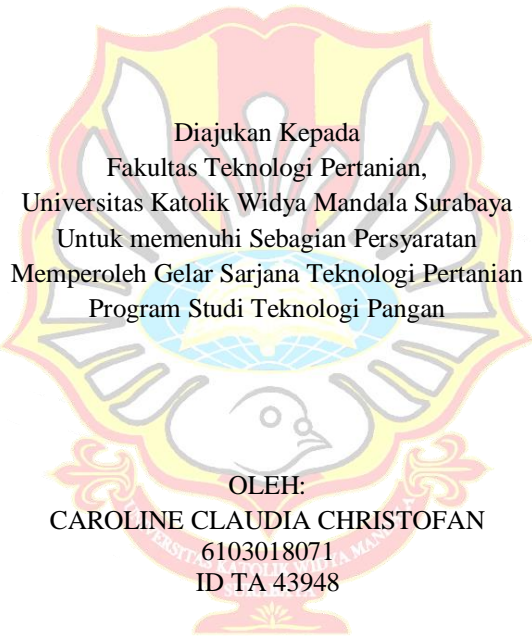
NRP 6103018071

ID TA 43948

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

**PENGARUH PERBEDAAN PROPORSI
SARI DAN BUBUR BUAH NANAS
TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK
SELAI NANAS**

SKRIPSI



**Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan**

**OLEH:
CAROLINE CLAUDIA CHRISTOFAN
6103018071
ID TA 43948**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Nanas”** yang diajukan oleh Caroline Claudia Christofan (6103018071), yang telah diujikan pada tanggal 11 Januari 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,

Sekretaris Penguji,

Ir. Tarsisius Dwi Wibawa
Budianta, MT., IPM.
NIK/NIDN: 611.89.0148
0015046202
Tanggal: 18 Januari 2022

Ir. Thomas Indarto Putut Suseno,
MP., IPM.
NIK/NIDN: 611.88.0139
0707036201
Tanggal: 20 Januari 2022

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian
Ketua Dekan

Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.
NIK/NIDN: 611.89.0155
0004066401
Tanggal: 24 Januari 2022

Dr. Ignatius Srianata, STP., MP.
NIK/NIDN: 611.00.0429
0726017402
Tanggal: 24 Januari 2022

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.
Sekretaris : Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.
Anggota : Netty Kusumawati, STP., M.Si.



LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam SKRIPSI saya yang berjudul:

Pengaruh Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Nanas

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenakan sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1(e) Tahun 2010).

Surabaya, 18 Januari 2022
Yang Menyatakan,



Caroline Claudia Christofan

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Caroline Claudia Christofan

NRP : 6103018071

Menyetujui karya ilmiah saya:

Judul:

**Pengaruh Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas
terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Nanas**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library Perpustakaan Widya Mandala Surabaya*) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian persyaratan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 18 Januari 2022

Yang Menyatakan,



Caroline Claudia Christofan

Caroline Claudia Christofan, NRP 6103018071. **“Pengaruh Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Nanas”.**

Di bawah bimbingan

1. Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.
2. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

ABSTRAK

Selai buah adalah produk pangan semi basah yang diperoleh dari bubur buah dan gula. Bahan utama selai buah yang umum digunakan adalah buah nanas. Salah satu komponen yang mempengaruhi karakteristik selai yakni proporsi buah dalam bentuk sari maupun bubur. Penggunaan sari menyebabkan tekstur selai menjadi halus sedangkan penggunaan bubur menyebabkan tekstur menjadi berserat. Tujuan dari penelitian adalah mengetahui pengaruh proporsi sari dan bubur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai nanas. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktor tunggal untuk pengujian sifat fisikokimia dan Rancangan Acak Lengkap (RAL) untuk pengujian organoleptik yaitu perbedaan proporsi sari dan bubur buah nanas yakni 90%:10%, 80%:20%, 70%:30%, 60%:40%, 50%:50%, 40%:60%, 30%:70%. Parameter yang diuji adalah organoleptik seperti rasa, aroma, warna dan *mouthfeel* serta fisikokimia seperti kadar air, a_w , daya oles, total padatan terlarut (TPT), pH, dan warna. Data-data yang diperoleh dianalisa secara statistik menggunakan uji ANOVA pada $\alpha = 5\%$ dan jika terdapat pengaruh nyata, dilanjutkan dengan uji DMRT pada $\alpha = 5\%$. Perlakuan terbaik ditentukan dengan grafik *spider web* dari hasil uji organoleptik. Hasil pengujian menunjukkan proporsi bubur yang semakin meningkat maka kadar air, a_w , dan pH makin meningkat, daya oles serta TPT makin menurun, kesukaan terhadap rasa dan *mouthfeel* makin meningkat. Parameter yang tidak berbeda nyata pada pengujian adalah warna, kesukaan terhadap warna dan aroma. Perlakuan terbaik adalah proporsi sari dan bubur sebesar 40%:60% memiliki tingkat kesukaan terhadap warna sebesar 6,950 (agak suka-suka), rasa sebesar 6,925 (agak suka-suka), *mouthfeel* sebesar 7,038 (suka-sangat suka), dan aroma sebesar 7,200 (suka-sangat suka).

Kata kunci: selai buah, sari buah nanas, bubur buah nanas.

Caroline Claudia Christofan, NRP 6103018071. “**The Effect of Differences in Proportion of Juice and Pineapple Pulp on the Physicochemical and Organoleptic Properties of Pineapple Jam**”
Advisory Committee :

1. Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.
2. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

ABSTRACT

Fruit jam is a semi-wet food product obtained from fruit pulp and sugar. The main ingredient of fruit jam that is commonly used is pineapple. One of the components that affect the characteristics of the jam is the proportion of fruit in the form of juice or pulp. The use of juice causes the texture of the jam to become smooth while the use of pulp causes the texture to become fibrous. The purpose of the study was to determine the effect of the proportion of juice and fruit pulp on the physicochemical and organoleptic characteristics of pineapple jam. The experimental design used was a single factor Randomized Block Design (RBD) for testing physicochemical properties and Completely Randomized Design (CRD) for organoleptic testing, namely the difference in the proportions of pineapple juice and pulp, namely 90%:10%, 80%:20%, 70% :30%, 60%:40%, 50%:50%, 40%:60%, 30%:70%. The parameters tested were organoleptic such as taste, aroma, color and mouthfeel parameters as well as physicochemical such as water content, greasing power, total dissolved solids (TDS), pH, and color. The data obtained were analyzed statistically using the ANOVA test at = 5% and if there was a significant effect, continued with the DMRT test at = 5%. The best treatment was determined by the graph *spider web* from the organoleptic test results. The test results show that the proportion of pulp increases, the water content, and pH increase, the greasing power and TDS decrease, the preference for taste and mouthfeel increases. Parameters that were not significantly different in the test were color, preference for color and aroma. The best treatment was the proportion of juice with and pulp of 40%: 60% which had a preference for color of 6.950 (slightly like-like), taste of 6.925 (rather like-like), *mouthfeel* of 7.038 (like-very-like), and aroma of 7.200 (like-like very much).

Keywords: fruit jam, pineapple juice, pineapple pulp.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Nanas”** dapat terselesaikan dengan baik. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Strata-1 (S-1), Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan kali ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM. dan Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM., selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan hingga terselesaikannya Skripsi ini.
2. Bapak Adil, Bapak Santoso, Bapak Agung, Ibu Tin, dan Ibu Intan selaku teknisi laboratorium yang telah banyak membantu penulis untuk memperoleh data penelitian Skripsi.
3. Orang tua, saudara, sahabat dan semua pihak yang telah memberikan dukungan, doa, semangat serta bantuan kepada penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Skripsi ini dengan sebaik-baiknya namun penulis menyadari dalam penyusunan ini masih jauh dari kata sempurna. Akhir kata, semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 18 Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SUSUNAN TIM PENGUJI	iii
LEMBAR KEASLIAN	iv
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Selai	4
2.2. Nanas	5
2.3. Bahan Penyusun Selai Nanas	7
2.4. Proses Pembuatan Selai Nanas	13
2.5. Hipotesis	16
III. METODE PENELITIAN	17
3.1. Bahan Penelitian	17
3.1.1. Bahan Pembuatan Selai	17
3.1.2. Bahan Analisa	17
3.2. Alat Proses	17
3.3. Alat Analisa	17
3.4. Waktu dan Tempat Penelitian	18
3.4.1. Waktu Penelitian	18
3.4.2. Tempat Penelitian	18
3.5. Rancangan Penelitian	18
3.6. Pelaksanaan Penelitian	19
3.6.1. Pembuatan Sari, Bubur dan Potongan Buah Nanas	19
3.6.2. Pembuatan Selai Nanas dengan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas	21

3.7. Metode Analisa	25
3.7.1. Analisa Kadar Air Metode Oven Vakum	25
3.7.2. Analisa Aktivitas Air (a_w)	26
3.7.3. Analisa Daya Oles	26
3.7.4. Analisa pH	26
3.7.5. Analisa Total Padatan Terlarut.....	27
3.7.6. Analisa Warna	27
3.7.7. Analisa Organoleptik	28
3.7.8. Penentuan Perlakuan Terbaik Metode <i>Spider Web</i>	29
IV.HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1. Kadar Air	31
4.2. Aktivitas Air	34
4.3. Daya Oles	35
4.4. pH	36
4.5. Total Padatan Terlarut	38
4.6. Warna	40
4.7. Organoleptik	44
4.7.1. Kesukaan terhadap Rasa	45
4.7.2. Kesukaan terhadap Aroma	46
4.7.3. Kesukaan terhadap Warna.....	47
4.7.4. Kesukaan terhadap <i>Mouthfeel</i>	48
4.8. Perlakuan Terbaik	49
IV.KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN	58



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Buah Nanas	5
Gambar 2.2. Struktur Sukrosa	9
Gambar 2.3. Struktur Pektin	10
Gambar 2.4. Struktur CMC.....	11
Gambar 2.5. Struktur Asam Sitrat	12
Gambar 2.6. Struktur Natrium Benzoat	13
Gambar 2.7. Diagram Alir Proses Pembuatan Selai Nanas	14
Gambar 3.1. Diagram Alir Pembuatan Sari, Bubur dan Potongan Buah Nanas	20
Gambar 3.2. Diagram Alir Pembuatan Selai Buah Nanas.....	23
Gambar 3.3. Diagram Warna <i>Color Reader</i>	28
Gambar 4.1. Kadar Air Selai dengan Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas.....	32
Gambar 4.2. Aktivitas Air Selai dengan Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas.....	34
Gambar 4.3. Daya Oles Selai dengan Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas.....	36
Gambar 4.4. pH Selai dengan Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas.....	37
Gambar 4.5. Total Padatan Terlarut Selai dengan Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas.....	39
Gambar 4.6. <i>Lightness</i> Selai dengan Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas.....	41
Gambar 4.7. <i>Redness</i> Selai dengan Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas	41
Gambar 4.8. <i>Yellowness</i> Selai dengan Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas.....	42
Gambar 4.9. <i>Chroma</i> Selai dengan Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas.....	43
Gambar 4.10. <i>Hue</i> Selai dengan Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas.....	44
Gambar 4.11. Hasil Pengujian Organoleptik terhadap Rasa Selai dengan Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas.....	45
Gambar 4.12. Hasil Pengujian Organoleptik terhadap Aroma Selai dengan Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas.....	46

Gambar 4.13. Hasil Pengujian Organoleptik terhadap Warna Selai dengan Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas.....	47
Gambar 4.14. Hasil Pengujian Organoleptik terhadap Rasa <i>Mouthfeel</i> dengan Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas... ..	49
Gambar 4.15. Hasil Pengujian Perlakuan Terbaik dengan <i>Spider Web</i> Selai dengan Perbedaan Proporsi Sari dan Bubur Buah Nanas	50
Gambar A.1. Buah Nanas	58
Gambar A.2. Gulaku Premium	58
Gambar A.3. Spesifikasi Na-CMC	59
Gambar A.4. Spesifikasi Pektin.....	60
Gambar A.5. Spesifikasi Asam Sitrat	61
Gambar A.6. Spesifikasi Natrium Benzoat	62
Gambar A.7. Sertifikasi Halal Natrium Benzoat	63
Gambar A.8. Pasta Nanas	63
Gambar B.1. Jar Kaca.....	64
Gambar B.2. Diagram Alir Proses Sterilisasi Jar	65
Gambar D.1. Pengupasan Kulit Buah Nanas.....	69
Gambar D.2. Pembuangan Mata Nanas	69
Gambar D.3. Pemotongan Buah Nanas.....	69
Gambar D.4. Potongan Buah Nanas	69
Gambar D.5. Bubur Buah Nanas.....	69
Gambar D.6. Bahan-Bahan yang Sudah Ditimbang	69
Gambar D.7. Proses Pemasakan Selai Nanas	70
Gambar D.8. Penuangan Selai ke Jar Secara <i>Hot Filling</i>	70
Gambar D.9. Proses <i>Exhausting</i> Selai pada Jar.....	70
Gambar D.10. Kondisi Selai setelah Proses <i>Exhausting</i>	70
Gambar D.11. Penimbangan Botol Timbang Kosong Awal.....	70
Gambar D.12. Botol Timbang Berisi Sampel saat Pengujian.....	70
Gambar D.13. Proses Pengujian Kadar Air Selai Nanas dengan Oven Vakum.....	71
Gambar D.14. Pengujian Aktivitas Air Selai Nanas dengan a_w Meter.....	71
Gambar D.15. Pengujian Daya Oles Selai Nanas	71
Gambar D.16. Pengujian pH Selai Nanas dengan pH Meter.....	71
Gambar D.17. Pengujian TPT Selai dengan <i>Pocket Refraktometer</i>	71
Gambar D.18. Pengujian Warna Selai dengan <i>Color Reader</i>	71
Gambar D.19. Pengujian Organoleptik Warna Selai Nanas	72

Gambar D.20. Pengujian Organoleptik Aroma, Rasa dan Mouthfeel Selai Nanas.....72



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Standar Nasional Indonesia Untuk Produk Selai.....	4
Tabel 2.2. Komposisi Gizi Buah Nanas per 100g	7
Tabel 3.1. Rancangan Percobaan.....	18
Tabel 3.2. Formulasi Selai Nanas dengan Proporsi Sari dan Bubur Buah yang berbeda.....	22
Tabel E.1. Hasil Pengujian Kadar Air Bahan Baku Sari dan Bubur Buah.....	73
Tabel E.2. Hasil Pengujian Kadar Air Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	73
Tabel E.3. Hasil Uji ANOVA Kadar Air Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	73
Tabel E.4. Hasil Uji DMRT Kadar Air Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	74
Tabel E.5. Hasil Pengujian Aktivitas Air Bahan Baku Sari dan Bubur Buah.....	74
Tabel E.6. Hasil Pengujian Aktivitas Air Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	74
Tabel E.7. Hasil Uji ANOVA Aktivitas Air Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	75
Tabel E.8. Hasil Uji DMRT Aktivitas Air Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	75
Tabel E.9. Hasil Pengujian Daya Oles Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	75
Tabel E.10. Hasil Uji ANOVA Daya Oles Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	76
Tabel E.11. Hasil Uji DMRT Daya Oles Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	76
Tabel E.12. Hasil Pengujian pH Bahan Baku Sari dan Bubur Buah.....	76
Tabel E.13. Hasil Pengujian pH Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	77
Tabel E.14. Hasil Uji ANOVA pH Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	77
Tabel E.15. Hasil Uji DMRT pH Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	77
Tabel E.16. Hasil Pengujian Total Padatan Terlarut Bahan Baku Sari dan Bubur Buah.....	78

Tabel E.17. Hasil Pengujian Total Padatan Terlarut Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	78
Tabel E.18. Hasil Uji ANOVA Total Padatan Terlarut Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	78
Tabel E.19. Hasil Uji DMRT Total Padatan Terlarut Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	79
Tabel E.20. Hasil Pengujian <i>Lightness</i> Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	79
Tabel E.21. Hasil Uji ANOVA <i>Lightness</i> Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	79
Tabel E.22. Hasil Pengujian <i>Redness</i> Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	80
Tabel E.23. Hasil Uji ANOVA <i>Redness</i> Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	80
Tabel E.24. Hasil Pengujian <i>Yellowness</i> Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	81
Tabel E.25. Hasil Uji ANOVA <i>Yellowness</i> Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	81
Tabel E.26. Hasil Pengujian <i>Chroma</i> Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	81
Tabel E.27. Hasil Uji ANOVA <i>Chroma</i> Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	82
Tabel E.28. Hasil Pengujian <i>°Hue</i> Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	82
Tabel E.29. Hasil Uji ANOVA <i>°Hue</i> Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	83
Tabel E.30. Hasil Pengujian Kesukaan terhadap Rasa Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	83
Tabel E.31. Hasil Uji ANOVA Kesukaan terhadap Rasa Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	85
Tabel E.32. Hasil Uji DMRT Kesukaan terhadap Rasa Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	86
Tabel E.33. Hasil Pengujian Kesukaan terhadap Aroma Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	86
Tabel E.34. Hasil Uji ANOVA Kesukaan terhadap Aroma Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	89
Tabel E.35. Hasil Pengujian Kesukaan terhadap Warna Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	89
Tabel E.36. Hasil Uji ANOVA Kesukaan terhadap Warna Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	91

Tabel E.37. Hasil Pengujian Kesukaan terhadap <i>Mouthfeel</i> Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	92
Tabel E.38. Hasil Uji ANOVA Kesukaan terhadap <i>Mouthfeel</i> Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	94
Tabel E.39. Hasil Uji DMRT Kesukaan terhadap <i>Mouthfeel</i> Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	95
Tabel E.40. Hasil Uji Organoleptik Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	95
Tabel E.41. Hasil Perhitungan Luas Area Segitiga Selai Nanas Proporsi Sari dan Bubur Buah.....	95



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Spesifikasi Bahan Penelitian	58
Lampiran A.1. Buah Nanas	58
Lampiran A.2. Gula Pasir	58
Lampiran A.3. Na-CMC (<i>Natrium Carboximethyl Cellulose</i>).....	59
Lampiran A.4. Pektin	60
Lampiran A.5. Asam Sitrat	61
Lampiran A.6. Natrium Benzoat	62
Lampiran A.7. Pasta	63
Lampiran B. Prosedur Sterilisasi Jar	64
Lampiran B.1. Spesifikasi Jar	64
Lampiran B.2. Prosedur Sterilisasi Jar	64
Lampiran C. Kuisisioner	65
Lampiran C.1. Kuisisioner Tingkat Kesukaan terhadap Parameter Rasa.....	65
Lampiran C.2. Kuisisioner Tingkat Kesukaan terhadap Parameter Aroma.....	66
Lampiran C.3. Kuisisioner Tingkat Kesukaan terhadap Parameter Warna.....	67
Lampiran C.4. Kuisisioner Tingkat Kesukaan terhadap Parameter <i>Mouthfeel</i>	68
Lampiran D. Dokumentasi Penelitian	69
Lampiran E. Analisis Data	73
Lampiran E.1. Kadar Air	73
Lampiran E.2. Aktivitas Air	74
Lampiran E.3. Daya Oles	75
Lampiran E.4. pH	76
Lampiran E.5. Total Padatan Terlarut	78
Lampiran E.6. Warna	79
Lampiran E.6.1. <i>Lightness</i>	79
Lampiran E.6.2. <i>Redness</i>	80
Lampiran E.6.3. <i>Yellowness</i>	81
Lampiran E.6.4. <i>Chroma</i>	81
Lampiran E.6.5. <i>Hue</i>	82
Lampiran E.7. Organoleptik	83
Lampiran E.7.1. Kesukaan Rasa	83
Lampiran E.7.2. Kesukaan Aroma	86

Lampiran E.7.3.Kesukaan Warna..... 89
Lampiran E.7.4.Kesukaan *Mouthfeel*..... 92
Lampiran E.8. Perlakuan Terbaik... .. 95

