

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Pengaruh Waktu Pemanasan Terhadap Kadar Proksimat, Asam Amino Sitrulin dan Sifat Organoleptik Selai Albedo Kulit Semangka

Imroah Al Maudzoh

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=76743&lokasi=lokal>

Abstrak

Kulit semangka mengandung sitrulin lebih tinggi 60% pada bagian albedo kulit semangka. Sitrulin memiliki manfaat menurunkan tekanan darah. Sitrulin merupakan asam amino yang resisten terhadap proses pemanasan, namun bisa terjadi penurunan kadar sitrulin sebesar 19-20% akibat suhu yang terlalu tinggi dan waktu pemanasan yang lama. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh waktu pemanasan terhadap kadar proksimat, asam amino sitrulin, dan sifat organoleptik dalam pembuatan selai albedo kulit semangka. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL). Perlakuan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu waktu pemanasan selama 35, 40, 45, dan 50 menit. Hasil penelitian menunjukkan waktu pemanasan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar proksimat dan sitrulin ($p > 0.05$). Hasil uji organoleptik menunjukkan waktu pemanasan berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan (< 0.05). Hasil uji viskositas menunjukkan waktu pemanasan berpengaruh nyata terhadap kekentalan selai ($p < 0.05$). F4 (waktu pemanasan 50 menit) merupakan formulasi terpilih dengan kandungan gizi per 100 g yaitu energi 192,52 Kkal, protein 0,24 g, lemak 0,02 g, karbohidrat 47,83 g, air 51,02 g, abu 0,08 g, dan asam amino sitrulin 96,94 mg.