

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Pemanfaatan Pepaya dan Tomat dalam Pembuatan Jelly Drink Sumber Vitamin C

Putri Sukmawati Ariyani

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=77467&lokasi=lokal>

Abstrak

Pepaya dan tomat merupakan bahan pangan lokal yang mudah ditemui di masyarakat dan memiliki kandungan vitamin C untuk dikembangkan menjadi pangan fungsional salah satunya sebagai minuman jeli. Tujuan penelitian ini adalah untuk memanfaatkan buah pepaya dan tomat sebagai bahan baku pembuatan jelly drink sumber vitamin C. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua kali pengulangan. Faktor dalam penelitian yaitu perbandingan sari pepaya dan tomat yang terdiri atas 3 taraf, yaitu F1 (60% : 40%), F2 (70% : 30%), F3 (80% : 20%), dan F0 (0% : 0%) sebagai kontrol. Uji organoleptik menggunakan uji hedonik dan mutu hedonik dengan 50 panelis tidak terlatih. Analisis kimia yang dilakukan meliputi kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat, dan vitamin C pada keseluruhan formula. Analisis data dilakukan menggunakan uji ANOVA dan uji Kruskal Wallis dilanjutkan dengan uji Duncan dan Mann-Whitney pada taraf signifikansi sebesar 95%. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa tiap perlakuan formulasi berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan serta mutu hedonik warna, aroma, tekstur, dan rasa ($p < 0,05$). Hasil analisis kimia menunjukkan bahwa penambahan pepaya dan tomat dalam pembuatan jelly drink berpengaruh nyata terhadap kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, dan vitamin C. Jelly drink terpilih yaitu F2 dengan kandungan gizi per takaran saji 170 mL memiliki energi sebesar 60 kkal, karbohidrat 14 g, dan vitamin C 12 mg.