



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENAMBAHAN GULA DAN WARNA DAGING BUAH DALAM PEMBUATAN SALE JAMBU BIJI
MAKHFUD RIDWAN, Ir. Muchji Muljohardjo, Prof. Dr. Ir. Kapti Rahayu Kuswanto
Universitas Gadjah Mada, 1991 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

RINGKASAN

Buah jambu biji (Psidium Guajava.L) merupakan buah yang tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Penelitian tentang pembuatan sale jambu biji ini dimaksudkan untuk mengetahui pengaruh warna daging buah, serta gula yang ditambahkan terhadap sale jambu biji yang dihasilkan. Dengan harapan dapat diketahui pada konsentrasi gula berapa serta warna daging buah yang mana yang dapat menghasilkan sale jambu biji dengan mutu yang paling baik.

Buah jambu biji yang digunakan terdiri dari satu species dengan tiga macam warna daging buah yang berbeda, yaitu merah, putih, dan campuran merah putih. Pada setiap macam warna daging buah ditambahkan gula dengan bermacam konsentrasi, yaitu 0 persen, 10 persen, 20 persen, dan 30 persen.

Pengamatan dilakukan terhadap produk sale jambu biji yang meliputi : kadar air, kadar gula total, kekerasan sale, serta sifat organoleptik sale.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan gula berpengaruh nyata terhadap analisis yang dilakukan, baik terhadap kadar air, kadar gula totalnya maupun kekerasan dari sale yang dihasilkan. Sedang variasi warna daging buah tidak memberikan beda yang nyata terhadap sale jambu biji yang dihasilkan. Hasil pengujian didapat bahwa sale yang dibuat dengan perlakuan penambahan gula 30 persen merupakan sale yang paling disukai, baik sale tersebut dibuat dari jambu biji merah, putih maupun campuran.