

ABSTRACT

Noni Jam (*Morinda citrifolia*) is a type of processed food made from Noni fruit in a way pulverized, added by sugar and cooked until condensed. Noni Jam has variant nutrients as vitamin A, C, Nisin, Thiamine, and Riboflavin, as well as minerals such as Iron, Calcium, Sodium and Potassium. At foodstuff, temperature influences on the quality of food in respect of a lasting power. High nutrient of Noni fruit requires design temperature treatment in maintaining stability during storage period. This research aims to get the storage temperature and type of packaging that is appropriate to maintain the stability of Noni jam during storage period. The method used is CRD (completely randomized design) with two factors. The first factor is the temperature of storage that consists of two levels, namely the room and refrigerator temperatures (12 ° C). The second factor is the type of packaging with the long process during 30 days of storage, packaging used are glass jar, clear jar (PP), and concentrated Jar (PE). The parameters tested are adhesiveness texture, physical appearance, and color by means of color reader. The finest storage temperature contained at a temperature of 12 ° C, the most suitable packaging used is glass jar. The use glass jar results lower adhesiveness compared to with plastic jar. The adhesiveness becomes one of quality research aspect on the jam. Besides that, the use of glass jars also can preserve the color of jam (bright).

Keywords: Noni Jam (*Morinda citrifolia*), RAL, Storage Temperature, Type of Packaging

ABSTRAK

Selai mengkudu (*Morinda citrifolia*) merupakan jenis makanan olahan berbahan buah mengkudu dengan cara dihancurkan, ditambah gula dan dimasak sampai mengental. Selai mengkudu memiliki kandungan nutrisi yang juga beragam seperti vitamin A, C, nisin, tiamin, dan riboflavin, serta mineral seperti zat besi, kalsium, natrium, dan kalium. Pada bahan makanan suhu sangat berpengaruh terhadap mutu berkenaan daya awet suatu makanan. Kandungan gizi yang tinggi pada mengkudu membutuhkan desain perlakuan suhu dalam menjaga stabilitas selama penyimpanan. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan suhu penyimpanan dan jenis kemasan yang sesuai untuk mempertahankan stabilitas selai mengkudu selama penyimpanan. Metode yang digunakan yaitu RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan dua faktor. Faktor yang pertama adalah suhu penyimpanan yang terdiri dari dua level yaitu suhu ruang dan kulkas (12°C). Faktor yang kedua adalah jenis kemasan dengan lama waktu proses penyimpanan selama 30 hari, kemasan yang digunakan adalah Toples kaca, Toples bening (PP), dan Toples pekat (PE). Parameter yang diuji adalah tekstur adhesiveness, kenampakan fisik, dan warna dengan alat colour reader. Suhu penyimpanan selai mengkudu yang paling baik terdapat pada suhu 12°C, kemasan yang paling cocok digunakan yaitu menggunakan toples kaca. Penggunaan toples kaca akan menghasilkan kelengketan yang rendah dibandingkan dengan toples plastik. Kelengketan menjadi salah satu aspek penelitian mutu pada selai. Selain itu Penggunaan toples kaca juga bisa mempertahankan warna dari selai (cerah).

Kata kunci: Selai mengkudu (*Morinda citrifolia*), RAL, Suhu penyimpanan, Jenis kemasan