

MOH, FAUSI NIM 15.03.3.1.1.00026. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Jeli Jambu Mete (*Anacardium Occidentale*) dengan Penambahan Gelatin
Dibawah bimbingan **Rakhmawati, S.TP., MT dan Dr. Ir. Raden Faridz, MP**

ABSTRAK

Jeli merupakan salah satu produk semi padat yang terbuat dari sari buah-buahan yang melalui proses pemasakan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisikokimia dan sensoris jeli jambu mete dengan penambahan gelatin. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor yaitu proporsi jambu mete dan air (1:1, 1:2, 1:3) dan konsentrasi gelatin (9%, 11%, 13%) dengan dua kali ulangan uji. Panelis uji sensoris menggunakan 20 orang semi terlatih. Parameter yang diamati yaitu warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan, uji vitamin C, viskositas dan sineresis. Konsentrasi gelatin mempengaruhi terhadap uji sensoris diantaranya uji sensoris kesukaan warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan. Kedua diantara uji sensoris tersebut berpengaruh terhadap interaksi keduanya yaitu pada proporsi jambu mete, air dan konsentrasi persentase gelatin. Sedangkan untuk uji sensoris terhadap kesukaan tekstur berpengaruh pada proporsi gelatin, semakin sedikit proporsi gelatin maka tekstur jeli jambu mete yang dihasilkan semakin lunak, sebaliknya semakin banyak proporsi gelatin maka tekstur gelatin yang dihasilkan semakin keras. Proporsi gelatin berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap viskositas, vitamin C dan sineresis. Proporsi jambu mete dan air berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap vitamin C. Interaksi antara proporsi jambu mete dan air dengan gelatin berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap kadar vitamin C. Interaksi antara proporsi jambu mete dan air dengan gelatin tidak berpengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap aroma, tekstur, rasa, viskositas dan sineresis.

Kata Kunci: *jeli, jambu mete dan gelatin*