

Pengaruh carboxymethyl cellulose (CMC) dan gum arab dalam velva buah naga super merah (*hylocereus costaricensis*)

Bara Yudhistira, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20512644&lokasi=lokal>

Abstrak

Penggunaan buah naga menjadi produk velva melalui teknologi pembekuan sebagai upaya diversifikasi olahan buah naga. Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh kombinasi CMC dan gum arab terhadap karakteristik velva buah naga super merah. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu variasi konsentrasi kombinasi bahan penstabil CMC dan gum arab. Rasio puree kulit dan daging buah naga super merah yang digunakan adalah 1:4, dengan konsentrasi gula dan asam sitrat yang digunakan adalah 25% dan 0,1%. Berdasarkan hasil analisis sensori diperoleh perbandingan 2:1 sebagai kombinasi CMC dan gum arab terpilih. Pengaruh penggunaan kombinasi bahan penstabil terhadap sampel kontrol (tanpa bahan penstabil) terlihat pada tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur dan overall, namun tidak berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa dan aroma veva buah naga super merah. Velva buah naga super merah kombinasi CMC dan gum arab 2:1 mempunyai daya leleh 6,41 menit/3 gram, overrun 24,07% dan viskositas 2333 cP dan karakteristik kimia seperti total padatan terlarut 28,93 brix dan serat pangan 3,64% yang menunjukkan nilai yang lebih tinggi dibandingkan kontrol. Tetapi tidak berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan dan kadar air velva.