Universitas Indonesia Library >> Artikel Jurnal

Sifat fisik dan organoleptik bubur daging buah merah (pandabus conoideus lamk)

Dela Vikantika Ponglabba, author

Deskripsi Lengkap: https://lib.ui.ac.id/detail?id=20512659&lokasi=lokal

---

Abstrak

Bubur daging buah merah (Pandanus conoideus Lamk) diperoleh tanpa didahului proses ekstraksi minyak dan ditambahkan pengemulsi, penstabil dan bahan lainnya seperti garam, gula dan asam sitrat. Bubur daging buah merah merupakan bahan baku yang dapat digunakan untuk pembuatan selai, dodol dan kue. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan sifat fisik dan organoleptik beberapa formula bubur daging buah merah. Bubur daging buah merah dibuat dengan perlakuan jenis pengemulsi dan penstabil yaitu F0 (kontrol), F1 (Tween 80 2% dan CMC 1%), F2 (gelatin 2%), dan F3 (Tween 80 0,5% dan gelatin 1%). Sifat fisik dari keempat formulasi bubur daging buah merah adalah berwarna merah hingga merah oranye, beraroma khas buah merah, pH 6,64, viskositas 108-150 dPa.s, total padatan terlarut 8,4 - 8,5 oBrix, dengan kestabilan emulsi 2 sampai 7 hari. Berdasarkan hasil pengujian organoleptik, formula bubur daging buah merah yang paling disukai panelis adalah F3 dengan komposisi daging buah merah 95,1%, Tween 80 0,5%, gelatin 1%, garam 0,3%, gula 3% dan asam sitrat 0,1%, dengan tingkat penerimaan warna dengan skor 5,8 (agak suka sampai suka), aroma 4,9 (netral sampai agak suka), rasa 5,0 (agak suka), dan tampilan produk secara keseluruhan 5,0 (agak suka).