

PENGARUH PENAMBAHAN BERBAGAI KONSENTRASI GULA TERHADAP DAYA TERIMA SELAI LIDAH BUAYA (Aloe vera)

DEWI KENCANAWATI -- E2A399038
(2001 - Skripsi)

na untuk pengobatan serta bahan kosmetik. Teknologi pemanfaatan lidah buaya semakin dikenal orang, bukan hanya untuk obat tetapi juga untuk makanan. Sebagian orang banyak yang masih ragu untuk menyantapnya mengingat penampilannya yang berlendir dan baunya kurang sedap. Proses pengolahan yang baik diharapkan dapat menghilangkan perasaan tidak enak yang timbul dari penampilannya dan bau sebenarnya lidah buaya. Pembuatan selai lidah buaya merupakan salah satu bentuk pengolahan dan pengawetan lidah buaya, sehingga diharapkan penganekaragaman dari pemanfaatan lidah buaya dapat dilakukan secara optimal. Tujuan umum penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan berbagai konsentrasi gula terhadap daya terima selai lidah buaya. Sesuai dengan pelaksanaan, penelitian ini merupakan penelitian eksperimen laboratorium dengan dua tahap penelitian yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian lanjutan. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk menganalisis komposisi kimia daging lidah buaya sehingga dapat diketahui bahwa daging lidah buaya layak untuk dibuat selai serta waktu pemasakan yang tepat untuk pembuatan selai lidah buaya, penelitian lanjutan bertujuan untuk mengetahui daya terima sifat-sifat dari selai lidah buaya yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan dimana selai yang diteliti merupakan selai yang sama dan hanya perlakuan tambahan gulanya saja yang berbeda, yaitu dengan penambahan gula 50%, 60%, dan 70%. Dalam penelitian ini digunakan panelis konsumen yang berjumlah 30 orang dan uji organoleptik dilakukan dengan 3 kali ulangan dalam waktu satu hari. Persentase rata-rata hasil dari uji organoleptik terhadap daya terima selai lidah buaya yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan dapat dilihat bahwa selai lidah buaya dengan penambahan gula 60% paling banyak diterima dibanding dengan produk selai dengan penambahan konsentrasi gula 50% dan 70%. Dari hasil uji statistik dengan uji Friedman dapat diketahui bahwa ada pengaruh penambahan konsentrasi gula yang berbeda terhadap daya terima selai lidah buaya. Dalam pembuatan selai lidah buaya dapat menggunakan penambahan konsentrasi gula 60% tetapi tidak menutup kemungkinan untuk dapat menggunakan penambahan konsentrasi gula 50% atau 70%, karena keterbatasan peneliti dalam penelitian ini hasil yang didapat dari penelitian dapat saja berubah jika dalam penggunaan instrumen penelitian (panelis) digunakan instrumen (panelis) yang berbeda. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai daya simpan dan pembuatan selai untuk kebutuhan diet rendah kalori.

Kata Kunci: Lidah buaya, selai, konsentrasi gula, daya terima.