

ABSTRAK

Tiara Wahyuningsih

Manfaat buah lokal yang dapat menurunkan kadar gula dalam darah diantaranya buah jamblang dan buah stroberi. Buah jamblang dan buah stroberi memiliki nilai gizi yang kaya akan kandungan antioksidan, diantaranya antosianin. Antosianin adalah kelompok besar pigmen tanaman yang berwarna merah sampai biru. Tujuan penelitian untuk mengetahui karakteristik organoleptik dan uji fisik, menganalisis perbedaan kualitas organoleptik, uji hedonik, dan kadar antosianin selai buah jamblang dengan penambahan buah stroberi. Metode penelitian yang digunakan *Eksperimental* dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Dengan perbandingan perlakuan buah jamblang dan buah stroberi yang terdiri dari 3 formula dengan 2 perlakuan yaitu F1 (140gr:60gr), F2 (150gr:50gr), F3 (160gr:40gr). Hasil uji perbedaan menggunakan analisis *Kruskall-Wallis* yang dilanjut dengan uji *Mann Whitney* untuk uji organoleptik didapatkan hasil perbedaan signifikan ($p < 0,05$) pada aroma dan warna. Uji hedonik pada produk selai buah jamblang dengan penambahan buah stroberi paling disukai oleh panelis yaitu formula 2 (150gr:50gr). Hasil uji antosianin tertinggi pada formula 3 sebesar 167,19 mg/100gr, kadar air tertinggi pada formula 1 sebesar 89,15% dan derajat keasaman pH terasam pada formula 2 sebesar 3,33. Kesimpulannya selai buah jamblang dengan penambahan buah stroberi dapat diterima masyarakat dan mengandung kadar antosianin.

Kata Kunci : Buah Jamblang, Buah Stroberi, Antosianin

ABSTRACT

Tiara Wahyuningsih

The benefit of local fruits which can reduce the amount of glucose level in the blood is jamblang and strawberry fruits. Those fruits have nutritional values which is enriched by antioxidants, including anthocyanins. Anthocyanins is somehow a large group of red to blue plants pigment. The aim of this research is to observe the organoleptic characteristics and physical examination, analyze the different qualities of organoleptic, hedonic observation, anthocyanins level in jamblang jam with the strawberry. The research method involves experimental by using Complete Randomized Design (CRD). By the treatment comparison of jamblang and strawberry fruits, which is composed of 3 formulas with two treatments, they are: F1 (140gr:60gr), F2 (150gr:50gr), F3 (160gr:40gr). The result examination by using Kruskal-Wallis and Mann Whitney for observing the organoleptic is that there is a significant different ($p < 0,05$) in the flavour and colour. In the hedonic examination, the most favourite jamblang jam with strawberry is second formula (150gr:50gr). The highest result of anthocyanins level examination in the third formula is 167,19 mg/100gr, while the water level in the first formula reaches 89.15% the degree of acidity of the acidic pH at f2 is 3.33. In conclusion, the jamblang jam with strawberry is acceptable in society and contain considerable level of anthocyanins.

Keywords: Jamblang fruit, Strawberry fruit, Anthocyanins.