

RINGKASAN

Syamsurianti L (08220170096) ” Pengaruh Komposisi Albedo Buah Semangka (*Citrus lanatus* L.) dengan Daging Buah Durian (*Durio zibethinus* L.) Terhadap Kualitas Dan Mutu Kimia Organoleptik Selai” di bimbing oleh St Sabahannur dan Andi Ralle.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh komposisi albedo buah semangka dengan daging buah durian terhadap kualitas dan mutu organoleptik selai. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium pasca panen, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia pada bulan April – Mei 2024. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan yaitu albedo buah semangka 500g + daging buah durian 100g, albedo buah semangka 450g + daging buah durian 150g, albedo buah semangka 400g daging buah durian 200g, albedo buah semangka 350g + daging buah durian 250g, albedo buah semangka 300g + daging buah durian 300g, masing-masing perlakuan di tambahkan gula pasir 400g, diulang tiga kali sehingga diperoleh 15 unit perlakuan. Parameter penelitian yang diuji yaitu rendemen, total padatan terlarut, pH, uji organoleptik warna, rasa, aroma dan tekstur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa komposisi albedo buah semangka dengan penambahan daging buah durian memberikan pengaruh terhadap rendemen, total padatan terlarut, pH, organoleptik warna, rasa, aroma dan tekstur pada selai. Perlakuan terbaik pada rendemen dengan nilai 59,19%, organoleptik rasa dengan nilai skoring 5,32 (agak suka), aroma dengan nilai skoring 5,15 (agak suka) dan tekstur dengan nilai skoring 5,08 (agak suka) terlihat pada perlakuan albedo buah semangka 300g + gula pasir 400g + daging buah durian 300g, total padatan terlarut dengan nilai 86,67%, pH dengan nilai 4,34 terlihat pada perlakuan albedo buah semangka 350g + gula pasir 400g + daging buah durian 250g dan perlakuan terbaik organoleptik warna dengan nilai skoring 5,03 (agak suka) terlihat pada perlakuan perlakuan albedo buah semangka 500g + gula pasir 400g + daging buah durian 100g.

Kata Kunci : Selai, Albedo Semangka, Durian