

PROPORSI BUAH BELIMBING WULUH (*Averrhoa belimbi*)- PEPAYA (*Carica Papaya L.*) DAN SUHU PENGERINGAN TERHADAP SIFAT ORGANOLAPTIK SELAI LEMBARAN

Miftakul Insanurjanah

Program Studi S-1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
miftakulinsanujannah@gmail.com

Any Sutiadiningsih

Dosen Program Studi S-1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
anisutiadiningsih@unesa.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi belimbing wuluh dan pepaya terhadap sifat organoleptik selai lembaran, mengetahui kandungan gizi hasil jadi produk selai lembaran terbaik yang meliputi kandungan (karboidrat, vitamin A, vitamin C, serat) dan kadar air.

Penelitian dilakukan dengan cara eksperimen, menggunakan desain penelitian 3x3, memiliki variabel bebas adalah proporsi bubur buah belimbing wuluh dan bubur buah pepaya dengan perbandingan (40%:60%, 50%:50%, 60%:40%) serta suhu pengeringan (40°C, 50°C, 60°C). Variabel selai lembaran terikat adalah warna, aroma, rasa, tekstur, dan kelenturan. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi melalui uji organoleptik yang meliputi: tekstur, warna, aroma, rasa, kelenturan dan tingkat kesukaan. Pengolahan data dianalisis dengan menggunakan uji anova ganda dengan uji lanjut Duncan. Produk selai lembaran belimbing wuluh pepaya terbaik selanjutnya di uji kandungan gizinya meliputi kandungan (karboidrat, vitamin A, vitamin C) serat, dan kadar air dilakukan di laboratorium Balai Penelitian dan Konsultasi Industri Surabaya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ; 1) Proporsi bubur belimbing dan bubur pepaya berpengaruh terhadap sifat selai lembaran tekstur, warna, aroma, kelenturan dan kesukaan, tetapi tidak berpengaruh terhadap rasa selai lembaran. 2) suhu pengeringan berpengaruh terhadap sifat organoleptik tekstur, warna, aroma, rasa, kelenturan dan kesukaan selai lembaran. 3) Interaksi proporsi bubur belimbing dan bubur pepaya dan suhu pengeringan berpengaruh terhadap sifat organoleptik meliputi tekstur, warna, aroma, rasa, kelenturan dan kesukaan selai lembaran; 4) Hasil jadi selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya terbaik yaitu produk dengan proporsi 40%+60% dan Suhu pengeringan 40°C. Hasil uji kimia pada selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya diperoleh karboidrat 48,61%, vitamin A 135,8 mg, vitamin C 152,5 mg, Serat 8,42%, Kadar air 12,75%. Selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya dapat diterima juga praktis untuk dikonsumsi.

Kata kunci : selai lembaran, belimbing wuluh, pepaya, suhu pengeringan, bubur buah

Abstract

This study aims to determine the effect of the proportion of carambola and papaya on the organoleptic properties of sheet jam, to find out the nutritional content of the best sheet jam products which include the content (carbohydrate, vitamin A, vitamin C, fiber) and moisture content.

Research carried out by experiment, using the 3x3 research design, has the independent variable is the proportion of pulp star fruit and papaya pulp with a ratio (40%: 60%, 50%: 50%, 60%: 40%) and drying temperature (40 ° C, 50 ° C, 60 ° C). Variable bound sheet jams are color, aroma, taste, texture, and flexibility. Data collection techniques used observation through organoleptic tests which included: texture, color, aroma, taste, flexibility and level of preference. Data processing was analyzed using double anova test with Duncan's advanced test. The best papaya star fruit jam products were then tested for nutritional content including the content (carbohydrate, vitamin A,

vitamin C) fiber, and water content carried out in the Surabaya Research and Consultation Industry Laboratory in Surabaya.

The results of the study show that; 1) The proportion of star fruit pulp and papaya porridge influences the characteristics of sheet jam, texture, color, aroma, flexibility and preference, but does not affect the taste of sheet jam. 2) drying temperature affects the organoleptic properties of texture, color, aroma, taste, flexibility and preference for sheet jam. 3) The interaction of the proportion of starfruit and papaya porridge and the drying temperature affecting the organoleptic properties include texture, color, aroma, taste, flexibility and preference for sheet jam; 4) The results of being the best star fruit and papaya jam are products with a proportion of 40% + 60% and drying temperatures of 40oC. The chemical test results on Wuluh starfruit and papaya jam were obtained by carbohydrate 48.61%, vitamin A 135.8 mg, vitamin C 152.5 mg, Fiber 8.42%, moisture content 12.75%. Wuluh starfruit and papaya sheet jam can be accepted as well as practical for consumption.

Keywords: sheet jam, starfruit, papaya, drying temperature, fruit pulp

PENDAHULUAN

Selai merupakan produk awetan yang terbuat dari campuran bubur buah dan gula yang diolah dengan air maupun tidak (Suryani, 2006). Saat ini selai dipasaran kebanyakan selai oles, padahal sudah banyak penelitian mengenai selai lembaran. Selai lembaran dinilai lebih praktis dalam pemakaian dan penyimpanan. Bahan pembuatan selai lembaran menurut Intan (2013) yaitu buah, gula, dan bahan pengental. Buah yang dapat digunakan dalam pembuatan selai lembaran adalah buah yang mengandung pektin.

Belimbing wuluh merupakan buah yang memiliki rasa asam dan pektin belimbing wuluh 1,38% (BPKI, 2017). Belimbing wuluh memiliki kekurangan pada sifat fisiknya, tidak mempunyai daya simpan lama, karena lebih dari 3 hari akan busuk, sehingga perlu diolah untuk memperpanjang daya simpan. Salah satu pemanfaatannya adalah dengan dibuat selai lembaran, untuk penambahan warna ditambahkan buah pepaya. Pepaya merupakan salah satu komoditas buah yang digemari oleh masyarakat yang mengandung pektin 1,95% (BPKI dalam Murni, 2009). Pepaya juga mengandung nilai gizi yang cukup tinggi berguna bagi kesehatan. Buah pepaya juga disebut buah multi guna karena dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan hidup manusia baik sebagai makanan bergizi, obat tradisional, bahan baku industri makanan dan minuman. Selain itu warna merah yang mengandung *lycopene* dihasilkan dari daging buah pepaya dapat menjadi pewarna alami untuk selai lembaran.

Untuk menjadikan belimbing wuluh dan pepaya sebagai selai lembaran dan dapat diterima, maka dibutuhkan suatu acuan

formula terkait proporsi dan komposisi bahan-bahan pokok antara lain belimbing wuluh, pepaya, gula, dan karagenan sebagai bahan pengental. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Rani (2011) dengan menggunakan bahan bubur buah belimbing manis dan bubur buah tomat diperoleh hasil jadi selai lembaran berwarna kuning keputihan, kurang beraroma belimbing manis, kurang berasa belimbing manis, penampakan permukaan kurang mengkilat, kurang lentur serta kurang disukai oleh peneliti.

Kualitas selai lembaran yang dimaksud adalah sifat organoleptik yang meliputi tekstur, warna, aroma, rasa, kelenturan (Ramadhan, 2011). Keberhasilan dalam pembuatan selai lembaran ini dipengaruhi beberapa faktor, antara lain tingkat kematangan buah, jenis buah yang digunakan, proporsi bahan, konsentrasi gula, proses pengolahan, konsentrasi jeli dan agar, waktu serta suhu pada proses perebusan serta pengeringan yang merupakan metode untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air dari suatu bahan dengan cara menguapkan air tersebut dengan menggunakan energy panas.

Hasil terbaik dari penelitian ini selain untuk melihat pengaruh terhadap sifat organoleptik selai lebaran akan dilihat pula tingkat kesukaan panelis terhadap selai lembaran, selanjutnya akan dilakukan uji kimia terhadap kandungan gizi yang meliputi karbohidrat, vitamin A, vitamin C, serat dan kadar air. Hal ini dilakukan untuk memberikan informasi terkait kebermanfaatan produk bagi masyarakat.

Berdasarkan uraian tersebut perlu ditulis identifikasi masalah tentang proporsi bubur belimbing wuluh- bubur pepaya dan lama

pengeringan terhadap kualitas hasil selai lembaran.

METODE

Jenis penelitian yang dilakukan oleh penulis termasuk jenis penelitian eksperimen yang dilakukan manipulasi variabel yaitu jumlah proporsi belimbing wuluh dan pepaya serta lama waktu pengeringan terhadap mutu organoleptik selai lembaran meliputi tekstur, warna, aroma, rasa, kelenturan dan tingkat kesukaan. (Sudjana, 2002)

Desain eksperimen dalam penelitian ini adalah desain factorial 3 x 3 dengan variable bebas yaitu jumlah Bubur belimbing wuluh dan Bubur pepaya variable terikat dalam penelitian ini adalah sifat organoleptik selai lembaran meliputi tekstur, warna, aroma, rasa, kelenturan dan tingkat kesukaan. (Sugiyono, 2011)

Desain eksperimen penelitian selai lembaran tersaji dalam Tabel 1

Tabel 1 Desain Eksperimen

	BP	BP1 (60%-40%)	BP2 (50%-50%)	BP3 (40%-60%)
S				
S 1		S1BP1	S1BP2	S1BP3
S 2		S2BP1	S2BP2	S2BP3
S 3		S3BP1	S3BP2	S3BP3

Keterangan :

BP = Bubur belimbing wuluh dan Bubur pepaya

S = Suhu pemanasan

S1BP1	= S 40°C BP 60%:40%
S2BP1	= S 50°C BP 60%:40%
S3BP1	= S 60°C BP 60%:40%
S1BP2	= S 40°C BP 50%:50%
S2BP2	= S 50°C BP 50%:50%
S3BP2	= S 60°C BP 50%:50%
S1BP3	= S 40°C BP 40%:60%
S2BP3	= S 50°C BP 40%:60%
S3BP3	= S 60°C BP 40%:60%

Pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan mendapatkan nilai tertinggi ≥ 80 % terhadap kualitas produk selai lembaran

menggunakan uji sifat organoleptik selai lembaran kepada 15 panelis terlatih dan 20 panelis semi terlatih. (Rahayu, 2001)

Sifat organoleptik selai lembaran meliputi tekstur, warna, aroma, rasa, kelenturan dan tingkat kesukaan. Analisis data uji organoleptic menggunakan metode *Anava Ganda* dengan uji lanjut *Duncan*. Produk terbaik dilakukan uji Laboratorium, meliputi: kandungan karboidrat, vitamin A, vitamin C, serat dan kadar air.

ALAT DAN BAHAN

ALAT

Alat yang digunakan dalam penelitian ini yaitu meliputi alat persiapan dan alat pengolahan.

- 1) Alat persiapan terdiri dari timbangan, baskom, sendok, blender, telenan, dan pisau
- 2) Alat pengolahan meliputi panci, kompor, oven dan cetakan

BAHAN

- 1) Belimbing wuluh
Jenis belimbing sayur mengkal berwarna hijau kekuningan
- 2) Pepaya
Jenis papaya semangka mengkal berwarna merah
- 3) Gula
Gula merk "Gulaku" dalam kemasan 1000gram, dengan jumlah gula 300gram / 1liter cairan.
- 4) Agar
Agar-agar merk "Swallow"
- 5) Jeli
Jeli merk "Nutrijell"

PROSEDUR PENGOLAHAN SELAI LEMBARAN

Proses pembuatan selai lembaran pada prinsipnya terdiri dari 3 tahapan, yaitu: a) proses blancing, b) penghancuran daging buah, c) pemasakan, dan d) pecentage selai lembaran (Latifah, 2011).

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Dan Pembahasan Uji Organolepti

1. Tekstur

Tekstur yang diharapkan dari selai lembaran blimbing wuluh dan pepaya adalah halus. Berdasarkan uji organoleptik 35 panelis, nilai tertinggi adalah 92 %

Hasil uji Duncan tersaji pada Tabel 1 dan 2

Tabel 1 Uji Lanjut Duncan Proporsi Bubur Belimbing - Pepaya Terhadap Tekstur Selai Lembaran

Proporsi	N	Subset	
		1	2
50%50%	105	2,095	
40%60%	105	2,152	
60%40%	105		2,952
Sig.		,442	1,000

Hasil uji lanjut Duncan diatas menunjukkan bahwa proporsi 60%40% memiliki kriteria bertekstur halus, sehingga produk dengan taraf tersebut dinyatakan terbaik. Tekstur yang dihasilkan dipengaruhi oleh proporsi yang dicampurkan dalam selai lembaran blimbing wuluh dan pepaya, sehingga menyebabkan tekstur menjadi halus. tekstur selai tersebut juga dipengaruhi adanya Pektin merupakan polisakarida dalam bahan makanan yang berfungsi sebagai penguat tekstur, pembentuk gel jika bereaksi dengan asam dan gula (Srivastava dan Melviya : 2011).

Suhu pengeringan pada produk selai lembaran berpengaruh terhadap tekstur.

Tabel 2 Uji Lanjut Duncan suhu Bubur Belimbing - Pepaya Terhadap Tekstur Selai Lembaran

Suhu	N	Subset		
		1	2	3
40 oC	105	2,305		
50 oC	105		2,714	
60 oC	105			2,981
Sig.		1,000	1,000	1,000

Tekstur selai akan cukup halus , disebabkan karena pengeringan adalah mengubah karakteristik sensori makanan, meningkatkan palatabilitas, serta menghasilkan rangkaian produk yang memiliki rasa, aroma, dan tekstur yang berbeda dari bahan awal yang serupa.

2. Warna

Warna yang diharapkan dari selai lembaran blimbing wuluh dan pepaya

adalah orange. Berdasarkan uji organoleptik 35 panelis, nilai tertinggi adalah 80%

Hasil uji Duncan tersaji pada tabel 3 dan 4

Tabel 3 Uji Lanjut Duncan Proporsi Belimbing Wuluh - Pepaya Terhadap Warna Selai Lembaran

Proporsi	N	Subset	
		1	2
40%60%	105	2,486	
60%40%	105	2,581	
50%50%	105		2,933
Sig.		,108	1,000

Hasil uji lanjut Duncan diatas menunjukkan bahwa proporsi 50%50% memiliki hasil produk berkriteria warna orange kemerahan, sehingga produk dengan taraf tersebut dinyatakan baik. warna yang dihasilkan dipengaruhi oleh proporsi yang dicampurkan dalam selai lembaran blimbing wuluh dan pepaya, sehingga menyebabkan warna orange.

Suhu pengeringan pada produk selai lembaran berpengaruh terhadap warna.

Tabel 4 Uji Lanjut Duncan suhu Bubur Belimbing - Pepaya Terhadap Warna Selai Lembaran

Suhu	N	Subset		
		1	2	3
40 oC	105	2,305		
50 oC	105		2,714	
60 oC	105			2,981
Sig.		1,000	1,000	1,000

Selai lembaran jika dikeringkan dengan suhu berbeda akan berubah tekstur sehingga berpengaruh terhadap warna cenderung orange (Hani : 2012)

3. Aroma

Aroma yang diharapkan dari selai lembaran blimbing wuluh dan pepaya adalah Beraroma belimbing wuluh dan sedikit aroma pepaya. Berdasarkan uji organoleptik 35 panelis, nilai aroma tertinggi adalah 80%

Hasil uji Duncan tersaji pada Tabel 5 dan 6

Tabel 5 Uji Lanjut Duncan Proporsi Belimbing Wuluh - Pepaya Terhadap Warna Selai Lembaran

Proporsi	N	Subset	
		1	2
50%50%	105	2,276	
60%40%	105		2,619
40%60%	105		2,619
Sig.		1,000	1,000

Hasil uji lanjut Duncan diatas menunjukkan bahwa proporsi 60%40% dan 40%60% memiliki kriteria beraroma belimbing wuluh sedikit aroma pepaya, sehingga produk dengan taraf tersebut dinyatakan baik. warna yang dihasilkan dipengaruhi oleh proporsi yang dicampurkan dalam selai lembaran blimbing wuluh dan pepaya, sehingga menyebabkan aroma beraroma belimbing wuluh sedikit aroma pepaya.

Suhu pengeringan pada produk selai lembaran berpengaruh terhadap warna.

Tabel 6 Uji Lanjut Duncan suhu Bubur Belimbing - Pepaya Terhadap Warna Selai Lembaran

Suhu	N	Subset	
		1	2
60 oC	105	2,314	
40 oC	105	2,333	
50 oC	105		2,867
Sig.		,629	1,000

Selai lembaran jika dikeringkan dengan suhu berbeda akan berubah aroma cukup orange sehingga berpengaruh terhadap aroma tampak pada suhu 50°C

4. Rasa

Rasa yang diharapkan dari selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya adalah berasa manis cukup asam. Berdasarkan uji organoleptik 35 panelis, nilai rata-rata aroma tertinggi adalah 80%

Hasil uji Duncan tersaji pada tabel 7
Tabel 7 Tabel Uji Lanjut Duncan Proporsi Selai Lembaran Belimbing Wuluh dan Pepaya

Suhu	N	Subset	
		1	2
50 oC	105	1,933	
60 oC	105	2,019	
40 oC	105		2,324
Sig.		,078	1,000

Selai lembaran jika dikeringkan dengan suhu berbeda akan berubah rasa yang berbeda

sehingga berpengaruh terhadap aroma tampak pada suhu 40°C berbeda nyata dengan suhu pengeringan 50°C dan juga 60°C .

5. Kelenturan

Kelenturan yang diharapkan dari selai lembaran blimbing wuluh dan pepaya adalah lentur. Berdasarkan uji organoleptik 35 panelis, nilai tertinggi adalah 97%

Hasil uji Duncan tersaji pada Tabel 8 dan 9
Tabel 8 Uji Lanjut Duncan Proporsi Belimbing Wuluh dan Pepaya

Proporsi	N	Subset		
		1	2	3
60%40%	105	2,105		
40%60%	105		3,010	
50%50%	105			3,838
Sig.		1,000	1,000	1,000

Hasil uji lanjut Duncan diatas menunjukkan bahwa proporsi 50%50% memiliki kriteria yang lentur, sehingga produk dengan taraf tersebut dinyatakan baik. kelenturan yang dihasilkan dipengaruhi oleh proporsi yang dicampurkan dalam selai lembaran blimbing wuluh dan pepaya.

Suhu pengeringan pada produk selai lembaran berpengaruh terhadap kelenturan

Tabel 6 Uji Lanjut Duncan suhu Bubur Belimbing - Pepaya Terhadap kelenturan Selai Lembaran

Suhu	N	Subset		
		1	2	3
60 oC	105	2,686		
50 oC	105		2,990	
40 oC	105			3,276
Sig.		1,000	1,000	1,000

Selai lembaran jika dikeringkan dengan suhu berbeda akan berubah lentur sehingga berpengaruh terhadap kelenturan tampak pada suhu 40°C

6. Tingkat Kesukaan

Kesukaan yang diharapkan dari selai lembaran blimbing wuluh dan pepaya adalah disukai. Berdasarkan uji organoleptik 35 panelis, nilai rata-rata aroma tertinggi adalah 95%

Hasil uji Duncan tersaji pada tabel 10 dan 11
Tabel 10 Uji Lanjut Duncan Proporsi Selai Lembaran Belimbing Wuluh dan Pepaya

Proporsi	N	Subset		
		1	2	3
60%40%	105	2,410		
40%60%	105		2,867	
50%50%	105			3,257
Sig.		1,000	1,000	1,000

Hasil uji lanjut Duncan diatas menunjukkan bahwa proporsi 50%50% memiliki kriteria suka, sehingga produk dengan taraf tersebut dinyatakan terbaik. kesukaan yang dihasilkan dipengaruhi oleh proporsi yang dicampurkan dalam selai lembaran blimbing wuluh dan pepaya.

Suhu pengeringan pada produk selai lembaran berpengaruh terhadap kelentuan

Tabel 6 Uji Lanjut Duncan suhu Bubur Belimbing - Pepaya Terhadap kesukaan Selai Lembaran

Suhu	N	Subset	
		1	2
60 oC	105	2,648	
50 oC	105	2,657	
40 oC	105		3,229
Sig.		,890	1,000

Selai lembaran jika dikeringkan dengan suhu berbeda akan terjadi rasa suka sehingga berpengaruh terhadap kesukaan tampak pada suhu 40°C. Menurut fellows (2015) pengeringan merubah karakteristik makanan.

B. Penentuan Produk Terbaik

Produk terbaik dapat dilihat dari nilai tinggi dan tiap perlakuan selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya menghasilkan produk selai lembaran dengan proporsi, 60%:40% dengan suhu pengeringan 40°C

C. Kandungan Gizi Terbaik

Uji kimia dilakukan pada sampel produk terbaik yaitu perlakuan S1BP3 jumlah bubur belimbing wuluh 29,99% (200g), jumlah bubur pepaya 44,98% (300g), jumlah gula 22,49% (150g), jumlah *jelly powder* 1,50% (10g) dan jumlah agar-agar 1,05% (7g) dari jumlah bahan 100%. kandungan gizi yang diuji meliputi energi, vitamin A, vitamin C dan serat.

Uji kimia dilakukan di Balai Penelitian dan Konsultasi Industri (BPKI) Surabaya. Uji kimia yang dilakukan memerlukan sampel produk selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya sebanyak 100g. Kandungan gizi selai lembaran belimbing wuluh tersaji dalam tabel 8

Tabel 8 Kandungan Gizi Pada 100g selai lembaran blimbing wuluh dan pepaya

Parameter	Selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya
Karbohidrat	48,61 %
Vitamin A	135,8 mg
Vitamin C	152,5 mg
Serat	8,42 %
Kadar Air	12,75 %

Sumber: Balai Penelitian dan Konsultasi Industri (BPKI) Surabaya (2018)

Setelah diketahui hasil uji laboratorium kandungan gizi selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya kemudian dibandingkan prodak terbaik tersebut dengan standart selai lembaran belimbing manis dan tomat. Hasil uji laboratorium pada tabel 4.16 diatas dapat dibaca bahwa kandungan karbohidrat pada selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya didapat 48,61 mg. Jika dibandingkan dengan kandungan karbohidrat pada selai belimbing manis dan tomat, nilai kandungan karbohidrat pada selai belimbing wuluh dan pepaya lebih tinggi

Kandungan vitamin A pada produk selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya juga lebih tinggi dari selai belimbing manis dan tomat. Nilai kandungan vitamin A dari selai belimbing wuluh dan pepaya yaitu 135,8 mg .

Kandungan vitamin C pada produk selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya lebih tinggi dari pada selai belimbing manis dan tomat. Produk selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya memngandung vitamin C 152,8 mg, nilai tersebut jika dibandingkan dengan selai lembaran belimbing manis dan tomat tentu jauh lebih tinggi.

Kandungan kadar air pada produk selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya menunjukkan kadar air sebesar 12,75% lebih kecil dari salai lembaran belimbing manis dan tomat yaitu 25,50%. Proses pengeringan pada selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya menjadikan kadar air sedikit sehingga memperpanjang proses simpan.

Namun demikian pada penelitian selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya ini memiliki kelemahan yang mengakibatkan hipotesis pada beberapa aspek sifat

organoleptik tidak diterima. Kelemahan tersebut karena kurangnya kajian mengenai teori dari selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya. serta data yang didapat peneliti dari para panelis. Peneliti menyadari bahwa banyak teori yang kurang mendalam mengenai sifat kimia bahan pangan yang digunakan dalam penelitian ini. Selain itu instrumen yang diberikan pada para panelis semi terlatih banyak yang mengisi dengan cara membandingkan produk. Hal ini terlihat dari hasil pengisian instrumen yang secara urut memberikan tanda silang pada garis skala. Peneliti telah memberikan tata cara pengisian instrumen dan himbauan untuk tidak membandingkan antar sampel saat mengisi lembar instrumen. Hal tersebut merupakan beberapa kelemahan pada penelitian ini.

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya dengan proporsi dan suhu pengeringan yang berbeda, maka dapat dirumuskan suatu kesimpulan sebagai berikut :

1. Proporsi bubur belimbing dan bubur pepaya berpengaruh terhadap sifat selai lembaran meliputi tekstur, warna, aroma, kelenturan dan kesukaan, tetapi tidak berpengaruh terhadap rasa selai lembaran.
2. Meliputi suhu pengeringan berpengaruh terhadap sifat organoleptik tekstur, warna, aroma, rasa, kelenturan dan kesukaan selai lembaran.
3. Interaksi proporsi bubur belimbing dan bubur papaya dan suhu pengeringan berpengaruh terhadap sifat organoleptik tekstur, warna, aroma, rasa, kelenturan dan kesukaan selai lembaran.
4. Hasil jadi selai lembaran belimbing wuluh dan papaya terbaik yaitu produk dengan proporsi 60%+40% dan Suhu pengeringan 40°C. Hasil uji kimia pada selai lembaran belimbing wuluh dan papaya diperoleh Energi sebesar

48,61%, Vitamin A sebesar 115,8 mg, Vitamin C sebesar 164,5 mg, Serat sebesar 8,42%, Kadar air 12,75%. Berguna untuk kebutuhan tubuh

B. Saran

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka saran yang diberikan adalah sebagai berikut :

1. Penelitian lanjutan diperlukan untuk mengetahui masa simpan dan pengemasan agar dapat menghasilkan produk yang lebih baik.
2. Penelitian lanjutan dapat menggunakan buah-buahan lainnya untuk menambah varian rasa selai lembaran
3. Dari survey produk selai dipasar selai lembaran jarang ditemukan sehingga selai lembaran dapat dijadikan sebagai peluang bisnis.

DAFTAR PUSTAKA

- Fellows, P.J. 2015. Food Processing Technology: Principles and Practice. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurnal. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan agar-agar tepung sebagai texturizer pada formulasi selai jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya. Skripsi. IPB. Bogor.
- Sari, Asmarani Ayu Antika. 2011. Pengaruh Proporsi Sari Buah Belimbing dan Tomat Serta Bahan Pengental (Jelly Powder dan Agar) terhadap Sifat Organoleptik. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya.
- Srivastava, P dan Malviya, R. 2011. *Source of pectin, Extraction and its Application in Pharmaceutical Industry-An Overview. Indian Journal of Natural Products and Resources.* Diakses melalui

<http://www.journalofnaturalproducts.com>
pada tanggal 25 Maret 2017 pukul
21.10.

Sudjana. 2002. Prosedur Penelitian. Surabaya:
Rosda.

Sugiyono. 2007. Metode Penelitian Kuantitatif
Kualitatif dan R&D. Bandung : Alfabeta.

Suryani A, Hamba E, dan Rivai M. 2004.
Membuat Aneka Selai. Jakarta : Penebaran
swadaya.

