

Garnis Linda Pamella. 2016340002. **Pengaruh Perbandingan Karagenan dan Konyaku Terhadap Mutu Minuman Jelly Shake Berbasis Daun Salam (*Syzygium polyanthum*)**. Under supervised by Ir. Mohammad Sabariman, M.Si.

ABSTRACT

This study was conducted to determine the effect of the ratio of carrageenan and konjac on the quality of jelly shake from bay leaf. Jelly shake is the latest innovation from jelly drinks which before being consumed must be shaken first. There are five treatments with four replications. The ratio of carrageenan and konjac are 40:60 ; 45:55 ; 50:50 ; 55:45 ; and 60:40. The parameters observed in this research were physical quality (viscosity), chemical quality (water content, pH, total dissolved solid, total sugar content, and antioxidant content), and sensory quality (hedonic and hedonic quality test with parameters are colour, odour, taste, and texture). The analytical technique used in this study is the Analysis of Variance Analyzed (ANOVA) followed by the Multiple Duncan Range Test (MDRT) with $\alpha = 0,01$. The results shows that every ratio of carrageenan and konjac affected the viscosity, water content, total sugar content, total dissolved solid, and hedonic test (texture) of jelly shake from bay leaf produced. Based on the results of research and discussion, it is recommended to make jelly shake with the ratio of carrageenan and konjac is 60:40.

Keywords: Jelly shake, carrageenan, konjac, bay leaf iv

Garnis Linda Pamella. 2016340002. **Pengaruh Perbandingan Karagenan dan Konyaku Terhadap Mutu Minuman *Jelly Shake* Berbasis Daun Salam (*Syzygium polyanthum*)**. Dibawah bimbingan Ir. Mohammad Sabariman, M.Si.

RINGKASAN

Minuman *jelly shake* merupakan inovasi terbaru dari minuman jeli dimana sebelum dikonsumsi harus dikocok terlebih dahulu. Dalam pembuatan minuman *jelly shake* dibutuhkan konsentrasi hidrokoloid yang tepat supaya menghasilkan partikel jeli. Terdapat beberapa hidrokoloid yang dapat digunakan dalam pembuatan minuman *jelly shake*, antara lain karagenan dan konyaku.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana pengaruh perbandingan karagenan dan konyaku yang berbeda terhadap mutu minuman *jelly shake* yang dihasilkan. Mutu produk dalam penelitian ini terdiri atas mutu fisik, mutu kimia, dan mutu organoleptik. Mutu fisik meliputi nilai viskositas. Mutu kimia meliputi kadar air, pH, total padatan terlarut, kadar gula total, dan kandungan antioksidan. Dan mutu organoleptik meliputi uji hedonik dan uji mutu hedonik dengan parameter aroma, warna, rasa, dan tekstur.

Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor dengan lima taraf dan empat kali pengulangan. Faktor yang diteliti adalah perbandingan antara karagenan dan konyaku dengan perbandingan 40:60; 45:55; 50:50; 55:45; dan 60:40. Teknik analisis yang digunakan adalah analisis variansi (ANOVA) lalu diolah menggunakan program aplikasi SPSS. Suatu perlakuan memberi pengaruh sangat nyata jika nilai signifikansi $<0,01$ dan memberi pengaruh nyata jika nilai signifikansi $<0,05$ maka H_0 ditolak dan H_1 diterima dengan derajat bebas taraf 1% atau 5%. Jika hasil uji ANOVA menunjukkan perbedaan nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan perbandingan antara karagenan dan konyaku yang berbeda memberikan perbedaan nyata pada $\alpha = 0,01$ terhadap nilai viskositas, kadar air, total padatan terlarut, kadar gula total, uji hedonik, dan uji mutu hedonik dengan parameter tekstur. Tetapi tidak berbeda nyata pada parameter pH, kandungan antioksidan, uji mutu hedonik aroma, uji mutu hedonik warna, dan uji mutu hedonik rasa. Minuman *jelly shake* berdasarkan hasil analisis mutu produknya yaitu minuman *jelly shake* dengan perbandingan karagenan dan konyaku sebesar 60:40. Hasil analisis minuman *jelly shake* tersebut yaitu nilai viskositas ($65,8 \pm 1,08$ mPa.s); kadar air ($91,41 \pm 0,62\%$); total padatan terlarut ($10,5 \pm 0,08\%$); kadar gula total ($33,1036 \pm 0,77\%$); mutu hedonik aroma yaitu bau khas daun salam ($3,42 \pm 0,07$); hedonik aroma agak suka mendekati suka ($3,68 \pm 0,15$); mutu hedonik rasa sedikit khas daun salam ($2,30 \pm 0,07$); hedonik rasa agak suka mendekati suka ($3,68 \pm 0,14$); mutu hedonik warna putih kecoklatan ($2,45 \pm 0,04$); hedonik warna agak suka ($3,44 \pm 0,03$); mutu hedonik tekstur kenyal mendekati sangat kenyal ($2,84 \pm 0,12$); dan hedonik tekstur agak suka mendekati suka ($2,84 \pm 0,12$).