

ABSTRAK: Selai lembaran merupakan modifikasi dari selai oles yang memiliki tekstur kompak, dan tidak lengket sehingga lebih praktis untuk disajikan dengan roti. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat kimia (kadar air, pH, total asam dan total padatan terlarut), sifat fisik (tekstur, warna, sineresis) dan organoleptik (rasa, warna, aroma, tekstur, kelengketan) pada formulasi selai lembaran dari campuran buah apel manalagi dan buah sirsak yang berbeda. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan yaitu 20% buah apel manalagi :80% buah sirsak, 30% buah apel manalagi:70% buah sirsak, 40% buah apel manalagi: 60% buah sirsak, 50% buah apel manalagi: 50 % buah sirsak, 60% buah apel manalagi: 40% buah sirsak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa selai lembaran kombinasi apel manalagi dan sirsak memberikan pengaruh beda nyata terhadap kadar pH, air, total padatan terlarut, warna, tekstur mutu hedonik, namun tidak memberikan pengaruh beda nyata terhadap sineresis, total asam, aroma, tekstur hedonik, rasa, kelengketan. Selai lembaran kombinasi apel manalagi dan sirsak yang menghasilkan kualitas paling baik dari paramater kimia, fisik dan organoleptik yaitu perlakuan dengan perbandingan 50% buah apel dan 50% buah sirsak yang paling disukai panelis pada parameter warna, rasa, dan tekstur dengan kadar air 19,35%, pH 3,97, total padatan terlarut 18,66oBrix, total asam 0,18%, dan sensori warna agak berwarna hijau, rasa asam manis, dengan tekstur tidak kenyal, beraroma agak kuat dan tidak lengket. Kata Kunci: selai lembaran, buah apel manalagi, sirsak

ABSTRACT: Sheet jam was modification from spread jam which has a compact, and not sticky so it is more practical to serve with bread. This study aims to determine the chemical properties (water content, pH, total acid and total dissolved solid), physical properties (texture,color,syneresis) and organoleptics (taste, color, aroma, texture, stickiness) in the different formulation of slice jam from mixture manalagi apple and soursop. This study used a Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 time replications that is 20% manalagi apple :80% soursop (165), 30% manalagi apple:70% soursop (278), 40% manalagi soursop : 60% soursop (304), 50% manalagi apple: 50 % soursop (565), 60% manalagi apple : 40% soursop (692). The results showed a combination of manalagi apple and soursop influenced a real difference to acidity, water content, total titratable acidity,color, texture hedonic quality, but did not give a real difference to syneresis, total acid,aroma,texture hedonic, taste, stickiness. The combination of manalagi apple and soursop sheet jam produced the best quality in terms of chemical, physical and organoleptic parameters chemical,physical and organoleptics namely treatment by comparison 50% manalagi apple: 50 % soursop (565) the most preferred by the panelists on the parameters of color, taste, and texture with water content 19,35%,pH pH 3,97, total dissolved solid18,66oBrix, total acid 0,18%, and slightly green color, sweet and sour taste, with a not chewy texture, rather strong aroma and not sticky. Keywords: sheet jam, manalagi apple, soursop