

KARAKERITIK SELAI BUAH PALA: PENGARUH PROPORSI GULA PASIR, GULA KELAPA DAN NENAS

Title	KARAKERITIK SELAI BUAH PALA: PENGARUH PROPORSI GULA PASIR, GULA KELAPA DAN NENAS
Author Order	of
Accreditation	
Abstract	<p>Daging buah pala merupakan bagian terbesar dari buah pala segar yaitu 80%, namun baru sebagian kecil saja yang sudah dimanfaatkan. Selai pala merupakan alternatif pemanfaatan daging buah pala. Daya oles yang kurang merata dan selai yang tidak disukai merupakan kendala dalam pembuatan selai pala. Substitusi gula kelapa dan penambahan nenas bertujuan untuk memperbaiki daya oles dan rasa sehingga produk selai pala dapat disukai. Tujuan dari penelitian ini adalah 1) menentukan proporsi yang tepat antara gula pasir dengan gula kelapa sehingga dihasilkan selai pala yang mudah dioleskan dan disukai; 2) menentukan proporsi yang tepat antara daging pala dengan nenas sehingga dihasilkan selai pala dengan warna coklat kekuningan dan disukai; 3) menentukan kombinasi perlakuan terbaik untuk menghasilkan selai pala dengan warna coklat kekuningan, aroma pala yang kuat, mudah dioleskan dan disukai. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) Penggunaan proporsi gula pasir dengan gula kelapa 25:75 menghasilkan selai pala dengan selai mudah dioleskan (3,17) dan tingkat kesukaan suka (3,33) .2) Penggunaan proporsi daging pala dengan nenas 7:3 menghasilkan selai pala dengan warna coklat tua (1,1) dan tingkat kesukaan suka. 3) Penggunaan proporsi gula pasir dengan gula kelapa 25:75 dan penambahan nenas dengan proporsi daging pala dengan nenas 7:3 merupakan kombinasi terbaik dengan warna coklat tua (1,1), aroma pala agak kuat (2,20), mudah dioleskan (3,17) dan tingkat kesukaan suka (3,33)</p>
Publisher Name	Pembangunan Pedesaan
Publish Date	2013-12-25
Publish Year	2013
Doi	
Citation	
Source	Pembangunan Pedesaan
Source Issue	Vol 13, No 2 (2013)
Source Page	
Url	http://journal.lppm.unsoed.ac.id/ojs/index.php/Pembangunan/article/view/198
Author	Dr KARSENO, S.P, M.P