

**PENGARUH PENAMBAHAN MADU DAN ASAM
SITRAT TERHADAP SIFAT FISIKOMIA DAN
ORAGANOLEPTIK GEL *JELLY* SALAK PONDOH**

PENULISAN DAN SEMINAR ILMIAH



**OLEH:
FENNY KUMALASARI
NRP 6103007003**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2009**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya :

Nama : Fenny Kumalasari

NRP : 6103007003

Menyetujui karya ilmiah saya :

Judul :

Pengaruh Penambahan Madu dan Asam Sitrat terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Gel *Jelly* Salak Pondoh.

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 06 Desember 2009

Yang menyatakan,



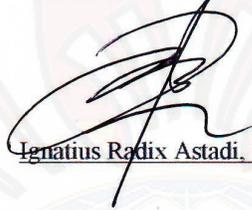
Fenny Kumalasari

LEMBAR PENGESAHAN

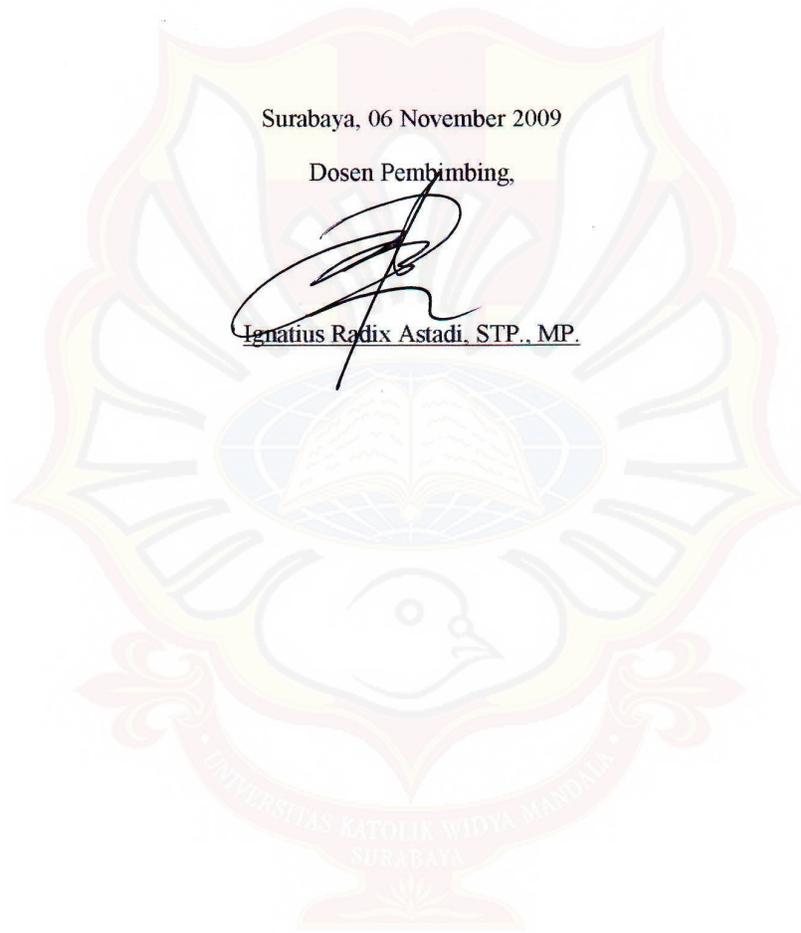
Makalah Penulisan dan Seminar Ilmiah dengan judul “**Pengaruh Penambahan Madu dan Asam Sitrat terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Gel Jelly Salak Pondoh**”, yang diajukan oleh Fenny Kumalasari (6103007003), telah diseminarkan pada tanggal 30 Oktober 2009 dan disetujui oleh dosen pembimbing.

Surabaya, 06 November 2009

Dosen Pembimbing,



Ignatius Radix Astadi, STP., MP.

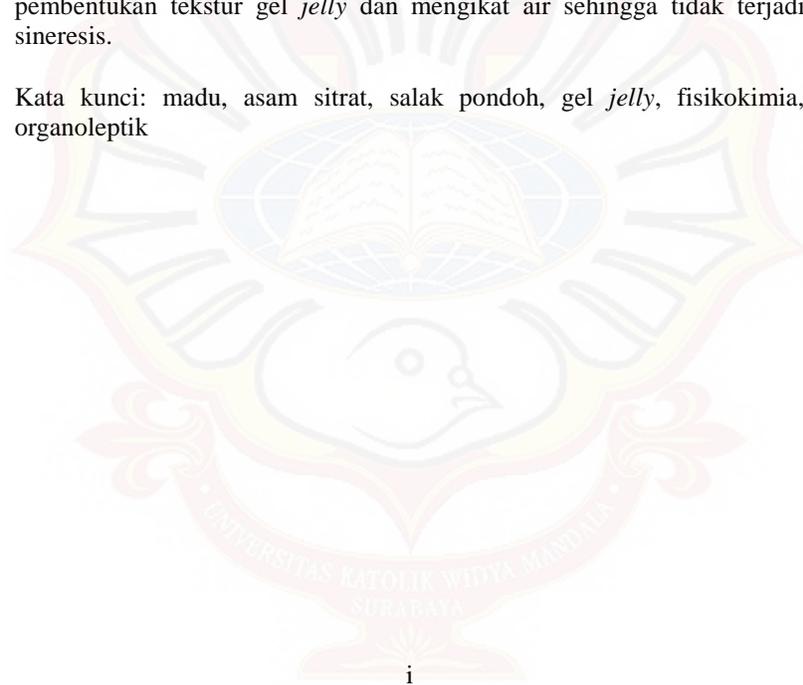


Fenny Kumalasari (6103007003) Judul: **Pengaruh Penambahan Madu dan Asam terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Gel Jelly Salak Pondoh** (di bawah bimbingan Ignatius Radix Astadi, STP., MP.)

ABSTRAK

Salak pondoh merupakan buah yang rasanya manis dan banyak disukai oleh masyarakat Indonesia. Pada musim panen, produksi salak pondoh ini berlebihan sehingga banyak yang busuk dan akhirnya dibuang. Salak pondoh ini dapat dimanfaatkan untuk membuat gel *jelly* salak pondoh. Dalam pembuatan gel *jelly* salak pondoh ini ditambahkan madu dan asam sitrat. Madu dan asam sitrat ini ditambahkan untuk mengetahui pengaruhnya terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik gel *jelly* salak pondoh. Madu merupakan pemanis yang mengandung glukosa 31% dan fruktosa 38%. Asam sitrat ini memberikan rasa asam dan dapat menurunkan pH produk. Madu dan asam sitrat ini dapat memberikan pengaruh terhadap sifat fisikokimia yaitu tekstur dan kadar air. Penambahan madu dan asam sitrat dapat memberikan tekstur yang kokoh dan bila penambahan madu dan asam sitrat ini terlalu banyak dapat menyebabkan sineresis pada gel *jelly* salak pondoh. Madu dan asam sitrat ini juga dapat mempengaruhi sifat organoleptik gel *jelly* salak pondoh seperti warna, rasa, aroma, dan daya oles. Madu pada gel *jelly* salak pondoh ini ditambahkan hanya 10% karena sukrosa dapat membantu pembentukan tekstur gel *jelly* dan mengikat air sehingga tidak terjadi sineresis.

Kata kunci: madu, asam sitrat, salak pondoh, gel *jelly*, fisikokimia, organoleptik



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat, rahmat, dan bimbingan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan makalah Penulisan dan Seminar Ilmiah pada semester gasal tahun 2009-2010 dengan judul **Pengaruh Penambahan Madu dan Asam Sitrat terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Gel Jelly Salak Pondoh**. Penyusunan Penulisan dan Seminar Ilmiah ini merupakan merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program sarjana di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Ignatius Radix Astadi, STP, MP. selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk membimbing dan memberikan pengarahan dalam pembuatan Penulisan dan Seminar Ilmiah ini.
2. Keluarga yang telah memberikan dukungan dan doa dalam pembuatan Penulisan dan Seminar Ilmiah ini.
3. Teman-teman yang telah memberikan dukungan dan doa dalam pembuatan Penulisan dan Seminar Ilmiah ini.
4. Semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan pada penulis dalam menyelesaikan Penulisan dan Seminar Ilmiah ini.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa senantiasa memberikan berkat kepada semua pihak yang telah membantu sampai terselesaikannya Penulisan dan Seminar Ilmiah ini.

Penulisan makalah ini masih jauh dari sempurna, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, penulis berharap semoga makalah ini bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 27 September 2009



DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	v
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan	2
1.4. Manfaat	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Gel jeli.....	3
2.2. Salak Pondoh	4
2.3. Madu	5
2.4. Asam Sitrat.....	7
2.5. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik	8
BAB III. PEMBAHASAN	10
3.1. Pengaruh Madu dan Asam Sitrat terhadap Sifat Fisikokimia Gel <i>Jelly</i> Salak Pondoh	10
3.2. Pengaruh Madu dan Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik Gel <i>Jelly</i> Salak Pondoh	11
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN.....	13
DAFTAR PUSTAKA.....	14

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Zat Gizi per 100 gram Buah Salak	5
Tabel 2.2. Komposisi Gizi Madu per 100 gram Bahan Dapat Dimakan	6

