

RINGKASAN SKRIPSI

Umbi keribang adalah salah satu tanaman penghasil karbohidrat, dan merupakan pangan lokal yang prospektif dan dapat digunakan sebagai pangan berklaim dan bahan diversifikasi pangan khususnya di Kalimantan Barat. Kandungan gizi yang terdapat pada umbi keribang adalah air, karbohidrat, protein, lemak, mineral dan vitamin, serta komponen fungsional yang salah satunya adalah antosianin. Antosianin diyakini mempunyai efek antioksidan yang sangat baik karena dapat menghancurkan radikal bebas dan telah dikenal sebagai antioksidan kuat. Antosianin yang baik dari umbi keribang dapat diolah menjadi produk olahan pangan, salah satunya dijadikan selai. Selai merupakan jenis makanan olahan yang berasal dari sari buah yang sudah dihancurkan, ditambahkan dengan gula, dan dimasak sampai mengental. Selai merupakan produk pangan dengan konsistensi gel sehingga terbentuknya gel dalam selai sangat diharapkan, oleh karena itu diperlukan bahan pengental seperti *Carboxyl Methyl Cellulose* (CMC). Antosianin rentan pada proses pemanasan sehingga untuk mencegah kerusakan antioksidan dan senyawa flavonoid lainnya adalah pengolahan dengan suhu yang tinggi, tetapi jangka lama yang pendek. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan CMC dan lama pemanasan terhadap karakteristik fisikokimia selai umbi keribang serta untuk mengetahui interaksi terbaik.

Rancangan penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari dua faktorial, yaitu penambahan CMC (0,5%; 0,75%; dan 1%) dan lama pemanasan (15 menit dan 20 menit). Penelitian ini dilakukan 4 ulangan. Parameter yang diamati adalah kadar air, total polifenol, total padatan terlarut, aktivitas antioksidan, daya oles, dan uji organoleptik. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji ANOVA ($\alpha=5\%$) dan dilanjutkan dengan BNJ ($\alpha=5\%$). Perlakuan terbaik diuji menggunakan uji indeks efektivitas.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan konsentrasi CMC dan lama pemanasan tidak berpengaruh nyata pada kadar air, kadar total padatan terlarut, aktivitas antioksidan, dan daya oles, namun konsentrasi CMC dan lama pemanasan berpengaruh nyata pada nilai kadar total polifenol oles selai umbi keribang. Uji organoleptik menunjukkan bahwa rata-rata panelis lebih menyukai selai umbi keribang dengan konsentrasi CMC 0,5% dan lama pemanasan 15 menit dari segi warna dan tekstur. Berdasarkan uji indeks efektifitas, perlakuan terbaik selai umbi keribang adalah selai dengan konsentrasi CMC 1% dan lama pemanasan 20 menit.