



## Analisa Kualitas Selai dengan Penggunaan Sari Buah Sijentik (*Baccaurea Polyneura*)

Nuzula Rahma Putri<sup>1\*</sup>, Ranggi Rahimul Insan<sup>2</sup>, Anni Faridah<sup>2</sup>, Ezi Anggraini<sup>4</sup>

<sup>1-4</sup>Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan,  
Universitas Negeri Padang, Indonesia  
[nuzularahma1299@gmail.com](mailto:nuzularahma1299@gmail.com)<sup>1</sup>, [ranggirahimulinsan@gmail.com](mailto:ranggirahimulinsan@gmail.com)<sup>2</sup>

Alamat: Universitas Negeri Padang, Jl. Prof. Dr. Hamka, Air Tawar Barat., Kec. Padang Utara, Kota Padang, Sumatera Barat 25171

Korespondensi penulis: [nuzularahma1299@gmail.com](mailto:nuzularahma1299@gmail.com)\*

**Abstract.** Fruit jam is a type of preserved food made mainly from fruit, aimed at extending shelf life. It consists of 45% fruit juice and 55% sugar, with a total soluble solid content of at least 65%. Sijentik (*Baccaurea polyneura*) is an exotic tropical fruit from Lima Puluh Kota region in West Sumatra, which is not well-known and is underutilized by the local community. This research aims to maximize the utilization of this fruit to enhance its economic value and add variety to the types of jam available in the market. The study analyzes the effect of using sijentik fruit juice on the quality of fruit jam (color, aroma, texture, and taste) using a pure experimental method by conducting three (3) trials with four (4) different treatments. The data type is primary data sourced from 30 semi-trained panelists who filled out the organoleptic test format. The technique used is analysis of variance (ANOVA) to analyze the organoleptic test data. The results of this study indicate that there is a significant effect in several categories of sensory tests from the use of sijentik fruit juice on the quality of the jam. There is a significant effect in several categories of sensory tests, namely color, texture, and taste. However, there is no significant effect for aroma.

**Keywords:** Fruit jam, Sijentik, Sensory quality

**Abstrak.** Selai buah merupakan salah satu jenis produk makanan awetan yang bahan utamanya berasal dari buah dengan tujuan untuk meningkatkan umur simpan. Selai terbuat dari 45 bagian berat sari buah dan 55 bagian berat gula serta memiliki kadar zat padat terlarut tidak kurang dari 65%. Sijentik (*Baccaurea polyneura*) adalah buah eksotik tropika khas Kabupaten Lima Puluh Kota, Sumatera Barat yang jarang dikenal dan dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan buah ini secara maksimal agar bernilai ekonomis dan menambah variasi jenis selai yang ada di pasaran. Penelitian ini menganalisis pengaruh penggunaan sari buah sijentik terhadap kualitas selai buah (warna, aroma, tekstur, dan rasa) menggunakan metode eksperimen murni dengan melakukan percobaan sebanyak tiga (3) kali dengan empat (4) perlakuan berbeda. Jenis data yaitu data primer yang bersumber dari 30 orang panelis semi terlatih dengan mengisi format uji organoleptik. Teknik menggunakan analisis varian (ANAVA) untuk menganalisis data uji organoleptik. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan di beberapa kategori uji sensoris dari penggunaan sari buah sijentik terhadap kualitas selai. Terdapat pengaruh signifikan di beberapa kategori uji sensoris yaitu warna, tekstur, dan rasa. Sedangkan untuk aroma tidak terdapat pengaruh yang signifikan.

**Kata kunci:** Selai Buah, Sijentik, Kualitas Sensoris

### 1. LATAR BELAKANG

Selai merupakan produk makanan populer yang berbentuk setengah padat dan dibuat dari campuran buah dan gula (Winda, 2016:17). Menurut Fitri (2016:2) “Selai banyak digunakan sebagai topping pada makanan dan minuman seperti hidangan cake, roti manis, es krim, pie, dan sebagainya”. Hal ini menjadikan selai menjadi produk yang banyak diminati oleh konsumen. Buah-buahan yang cocok untuk dijadikan selai adalah buah yang memiliki kandungan air yang tinggi serta memiliki kandungan pektin minimal 1% dengan pH

3.4 (Mauizzati, 2017). Pektin berperan penting dalam proses pengentalan selai, yang memberikan tekstur yang khas pada selai.

Buah-buahan dengan kadar pektin atau keasaman yang rendah perlu ditambahkan pektin atau asam untuk menghasilkan konsistensi yang sesuai pada selai. Salah satu buah yang memiliki tingkat pektin atau keasaman yang cukup tinggi adalah buah Si Jentik (*Baccaurea polyneura*).

Si Jentik (*Baccaurea polyneura*) adalah buah eksotik tropika khas Kabupaten Lima Puluh Kota, Sumatera Barat yang jarang dikenal dan dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Buah ini berwarna kuning kemerahan apabila masak. Rasanya umumnya manis dengan asam (Ranggi 2021). Buah ini memiliki karakteristik yang cocok untuk dijadikan selai : warna kuning kemerahan yang menarik, rasanya yang manis asam, serta memiliki kandungan nutrisi yang tinggi termasuk vitamin c, antioksidan, dan fenol.

Buah Si Jentik saat ini tidak dimanfaatkan dengan baik, banyak yang terbuang dan hanya jatuh membusuk disekitar pohon, dikarenakan keterbatasan pengetahuan masyarakat tentang pengolahannya menjadikan kurangnya pemanfaatan buah ini secara ekonomis. Seperti halnya pada musim panen, buah ini hanya dijajakan di pasar-pasar tradisional. buah Si Jentik memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk pangan bernilai tinggi seperti selai, yang dapat meningkatkan nilai tambah bagi petani.

Pembuatan selai dari buah Si Jentik juga dapat membantu melestarikan buah endemik ini dan mencegah hilangnya keragaman hayati didaerah tersebut. Penelitian ini penting dilakukan untuk menemukan formula selai yang ideal dari buah Si Jentik sehingga dapat menjadi produk komersial yang dapat dipasarkan, sekaligus memperkenalkan buah lokal ke pasar yang lebih luas.

## **2. KAJIAN TEORITIS**

Menurut tessa kurnia (2017) selai merupakan makanan setengah padat yang dibuat dari bubur buah dan gula. Buah yang sering digunakan dalam pembuatan selai adalah buah nenas, strawberry, blueberry, anggur, dan sebagainya. Selai memiliki rasa manis dengan aroma cita rasa buah asli (bahan baku) yang digunakan dalam pembuatan selai. Selai biasanya digunakan untuk pengoles roti tawar, cake, isian dalam pembuatan cookies seperti nastar dan garnish yang digunakan pada olahan kue dan minuman serta sebagai buah tangan ciri khas daerah setempat.

Menurut Badan Standardisasi Nasional (2008) dalam SNI 01- 3746:2008 menyatakan bahwa selai buah adalah makanan semi basah yang dapat dioleskan dan terbuat dari pengolahan buah-buahan, gula tanpa atau dengan Penggunaan bahan pangan lain yang diizinkan. Selai

yang berkualitas baik harus berwarna cerah, kenyal, memiliki rasa buah asli, dan mempunyai daya oles yang baik yaitu tidak terlalu encer dan tidak terlalu keras ketika dioleskan pada roti (Yulistiani 2013).

Si Jentik (*Baccaurea polyneura*) adalah buah langka yang biasanya tumbuh di keadaan iklim yang selalu basah dan daratan hijau dengan ketinggian sekitar 20-600<sub>m</sub> dpl. Buah ini berwarna kekuningan dan kemerahan apabila masak. Terdapat tiga biji dalam satu buah dan isi daging buahnya berwarna merah. Rasanya umumnya manis dengan sedikit asam. Apabila cukup masak buah ini berwarna kuning keperangan. Buah yang cukup masak apabila dijentik terus terbuka.

Warna oranye buah jentikan mengindikasikan tingginya pigmen kuningoranye yang umumnya berupa karotenoid. Dari ratusan jenis karotenoid yang telah teridentifikasi, lima puluhan diantaranya memiliki aktivitas biologis sebagai provitamin A.  $\beta$ -karoten merupakan salah satu di antaranya. Vitamin A penting untuk pertumbuhan, perbaikan jaringan epitel, kesehatan mata, sistem reproduksi hingga sistem kekebalan tubuh, Selain itu  $\beta$ -karoten memiliki kemampuan sebagai antioksidan yang dapat menetralkan radikal bebas sehingga dapat mencegah dan mengurangi kerusakan oksidatif pada sel (Mezzomo and Ferreira, 2016).

Bahan utama dalam pembuatan selai adalah terdiri dari sari buah, gula, pektin, dan air. Kualitas selai dapat dilihat dari penggunaan dan pemilihan bahan yang baik dan benar. Untuk itu peneliti ingin melakukan penelitian dengan memanfaatkan bahan pangan berupa buah Si Jentik yang masih sangat jarang dimanfaatkan di kalangan masyarakat.

### 3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di workshop Tata boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang, melalui percobaan langsung untuk mengetahui pengaruh penggunaan buah Si Jentik dalam pembuatan selai terhadap kualitas dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Pengujian dilakukan dengan pengulangan sebanyak tiga (3) kali untuk memastikan validitas hasil. Sampel pada penelitian ini adalah selai buah dengan menggunakan buah sijentik sebagai bahan utamanya dengan melakukan 4 perlakuan yang berbeda-beda yaitu penggunaan sari buah sijentik sebanyak 0% (X0), penggunaan sari buah sijentik sebanyak 25% (X1), penggunaan sari buah sijentik sebanyak 30% (X2), penggunaan sari buah sijentik sebanyak 35% (X3). Panelis yang digunakan pada penelitian ini ada panelis semi terlatih sebanyak 30 orang dengan mengisi format uji organoleptik menggunakan skala penilaian yang divalidasi. Analisis dilakukan menggunakan ANAVA untuk menentukan pengaruh signifikan, diikuti uji lanjut Duncan

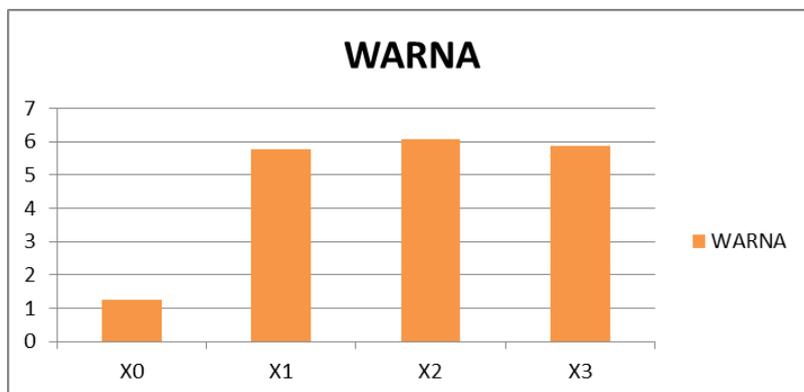
(DMRT) untuk membandingkan perlakuan. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL), dengan hasil validitas dan reliabilitas instrumen yang memastikan data valid dan konsisten.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

##### Uraian Data Sensoris Pengaruh Kualitas Selai Buah Menggunakan (0%, 25%, 30%, dan 35%) Sari Buah Sijentik

###### a. Kualitas Warna Selai Buah

Kualitas warna selai buah yang didapati setelah melakukan penilaian organoleptik. Uraian data kualitas warna selai dengan 0% sari buah sijentik ( $X_0$ ), 25% sari buah sijentik ( $X_1$ ), 30% sari buah sijentik ( $X_2$ ), dan 35% sari buah sijentik ( $X_3$ ) dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



**Gambar 1.** Uraian Rata-rata Kualitas Warna Selai

Setelah melakukan pengamatan pada gambar 1, dapat dilihat rata-rata diperoleh pada masing masing perlakuan yaitu rata-rata kualitas warna selai dengan 0% sari buah buah Sijentik ( $X_0$ ) mendapatkan nilai rata-rata 1,24, 25% sari buah sijentik ( $X_1$ ) mendapatkan nilai rata-rata 5,74, 30% sari buah sijentik ( $X_2$ ) mendapatkan nilai rata-rata 6,09, dan 35% sari buah sijentik ( $X_3$ ) mendapatkan nilai rata-rata 5,88, sesuai dengan kategori warna selai yang diharapkan yaitu warna orange maka pada perlakuan  $X_2$  memiliki rata rata 6,09 dengan kategori warna orange. Hasil analisis statistik ANAVA untuk kualitas warna orange selai buah dengan menggunakan buah sijentik dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 1.** Analisis Varian Kualitas Warna Pada Selai Buah

TABEL ANOVA RAL					
SK	DB	JK	KT	Fhitung	Ftabel
					0,05
Sampel	3	496,1472	165,3824	893,5272	2,709402
Panelis	29	10,9713	0,378321	2,043988	1,597822
Galat	87	16,10	0,185089		

Total	119	523,22
-------	-----	--------

Berdasarkan uji statistik data dari hasil diperoleh nilai Fhitung sebesar 893,5272 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 2,709402 dengan demikian  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima, Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan sari buah terhadap kualitas selai buah memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna selai pada selai buah. Hasil ANAVA pada kualitas warna selai menunjukkan hasil yang signifikan. Oleh karena itu dilakukan uji Duncan untuk melihat perbedaan pengaruh yang dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

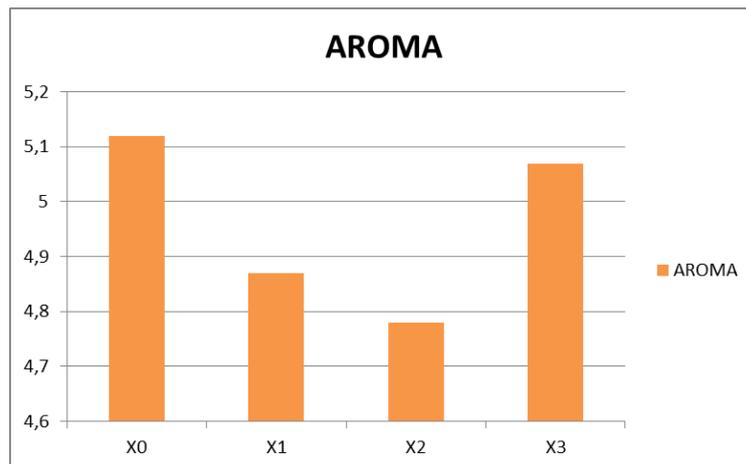
**Tabel 2.** Uji Duncan Kualitas Warna Pada Selai Buah

Perlakuan	Rata-Rata	Rata-rata + LSR	Simbol
X0	1,24	0,156121	A
X1	5,79	0,168384	B
X2	6,09	0,18161	C
X3	5,88		

Berdasarkan tabel diatas didapati hasil X0 dan X1 berbeda nyata, untuk X0 dan X1 Berbeda nyata, dan untuk X0 dan X2 berbeda nyata, dan untuk X1 dan X2 juga berbeda nyata.

b. Kualitas Aroma Pada Selai

Kualitas Aroma selai buah yang didapati setelah melakukan penilaian organoleptik. Uraian data kualitas warna selai dengan 0% sari buah sijentik ( $X_0$ ), 25% sari buah sijentik ( $X_1$ ), 30% sari buah sijentik ( $X_2$ ), dan 35% sari buah sijentik ( $X_3$ ) dapat dilihat pada gambar 2.



**Gambar 2.** Uraian Rata-rata Kualitas Aroma Selai

Setelah melakukan pengamatan pada gambar 2, dapat dilihat rata-rata diperoleh pada masing masing perlakuan yaitu rata-rata kualitas aroma selai dengan 0% sari buah buah

Sijentik ( $X_0$ ) mendapatkan nilai rata-rata 5,12, 25% sari buah sijentik ( $X_1$ ) mendapatkan nilai rata-rata 4,87, 30% sari buah sijentik ( $X_2$ ) mendapatkan nilai rata-rata 4,78, dan 35% sari buah sijentik ( $X_3$ ) mendapatkan nilai rata-rata 5,07, sesuai dengan kategori aroma selai buah yang diharapkan yaitu beraroma harum maka pada perlakuan  $X_3$  memiliki rata rata 5,07 dengan kategori cukup beraroma harum. Hasil analisis statistik ANAVA untuk kualitas aroma selai buah dengan menggunakan buah sijentik dapat dilihat pada tabel berikut :

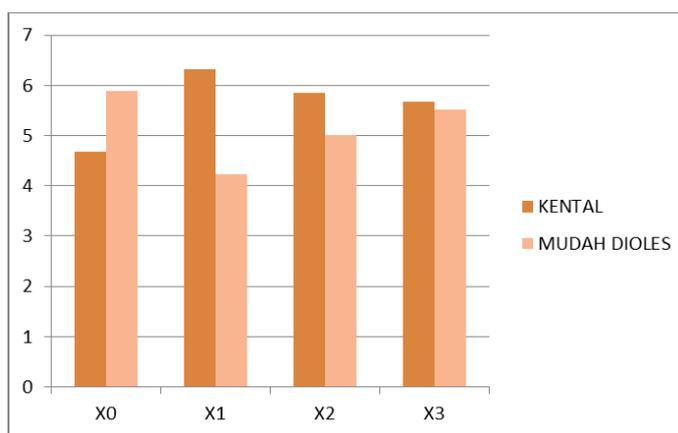
**Tabel 3.** Analisis Varian Kualitas Aroma Pada Selai Buah

TABEL ANOVA RAL					
SK	DB	JK	KT	Fhitung	Ftabel
					0,05
Sampel	3	-0,91852	-0,30617	-1,05023	2,709402
Panelis	29	13,04074	0,449681	1,542494	1,597822
Galat	87	25,36	0,291528		
Total	119	37,49			

Berdasarkan uji statistik data dari hasil diperoleh nilai Fhitung sebesar -1,05023 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 2,709402 dengan demikian  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak, Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan sari buah terhadap kualitas selai buah tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kualitas aroma pada selai buah.

c. Kualitas Tekstur Pada Selai

Kualitas tekstur selai buah yang didapati setelah melakukan penilaian organoleptik. Uraian data kualitas tekstur selai dengan 0% sari buah sijentik ( $X_0$ ), 25% sari buah sijentik ( $X_1$ ), 30% sari buah sijentik ( $X_2$ ), dan 35% sari buah sijentik ( $X_3$ ) dapat dilihat pada gambar 3.



**Gambar 3.** Uraian Rata-rata Kualitas Tekstur Selai

Setelah melakukan pengamatan pada gambar 14, dapat dilihat rata-rata diperoleh pada masing masing perlakuan yaitu rata-rata kualitas tekstur selai untuk kategori kekentalan dengan menggunakan 0% sari buah buah Sijentik ( $X_0$ ) mendapatkan nilai rata-rata 4,69, 25%

sari buah sijantik ( $X_1$ ) mendapatkan nilai rata-rata 6,31, 30% sari buah sijantik ( $X_2$ ) mendapatkan nilai rata-rata 5,86, dan 35% sari buah sijantik ( $X_3$ ) mendapatkan nilai rata-rata 5,68, sesuai dengan kategori tekstur selai buah yang diharapkan yaitu kental maka pada perlakuan  $X_2$  memiliki rata rata 5,86 mendekati dengan kategori kental. Sedangkan untuk perlakuan  $X_1$  melebihi kategori kental yang diharapkan. Hasil analisis statistik ANAVA untuk kualitas tekstur selai buah dengan menggunakan buah sijantik dalam kategori kental dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 4.** Analisis Varian Kualitas Tekstur Pada Selai Buah

TABEL ANOVA RAL					
SK	DB	JK	KT	Fhitung	Ftabel
					0,05
Sampel	3	45,83611	15,2787	77,56995	2,709402
Panelis	29	6,20463	0,213953	1,086238	1,597822
Galat	87	17,14	0,196967		
Total	119	69,18			

Berdasarkan uji statistik data dari hasil diperoleh nilai Fhitung sebesar 77,56995 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 2,709402 dengan demikian  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima, Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan sari buah terhadap kualitas selai buah memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kualitas tekstur selai dengan kategori kental pada selai buah. Hasil ANAVA pada kualitas tekstur kental pada selai menunjukkan hasil yang signifikan. Oleh karena itu dilakukan uji Duncan untuk melihat perbedaan pengaruh yang dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

**Tabel 5.** Uji Duncan Kualitas Tekstur Pada Selai Buah

Perlakuan	Rata-Rata	Rata-rata + LSR	Simbol
X0	4,69	0,161052	A
X1	6,31	0,174102	B
X2	5,86	0,188209	B
X3	5,68		

Berdasarkan tabel diatas didapati hasil X0 dan X1 berbeda nyata, untuk X0 dan X2 berbeda nyata, sedangkan untuk X1 dan X2 hasilnya tidak berbeda nyata.

Rata-rata kualitas tekstur selai untuk kategori pengolesan dengan menggunakan 0% sari buah buah Sijantik ( $X_0$ ) mendapatkan nilai rata-rata 5,89, 25% sari buah sijantik ( $X_1$ ) mendapatkan nilai rata-rata 4,22, 30% sari buah sijantik ( $X_2$ ) mendapatkan nilai rata-rata 5,01, dan 35% sari buah sijantik ( $X_3$ ) mendapatkan nilai rata-rata 5,52, sesuai dengan kategori

tekstur selai buah saat dioles yang diharapkan yaitu memiliki tekstur mudah dioles maka pada perlakuan X<sub>3</sub> memiliki rata rata 5,52 dengan kategori tekstur yang cukup mudah dioles. Hasil analisis statistik ANAVA untuk kualitas tekstur selai buah dengan menggunakan buah sijentik dalam kategori pengolesan dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 6.** Analisis Varian Kualitas Tekstur Pada Selai Buah

TABEL ANOVA RAL					
SK	DB	JK	KT	Fhitung	Ftabel
					0,05
Sampel	3	53,8	17,93333	79,42195	2,709402
Panelis	29	7,651852	0,263857	1,168552	1,597822
Galat	87	19,64	0,225798		
Total	119	81,10			

Berdasarkan uji statistik data dari hasil diperoleh nilai Fhitung sebesar 79,42195 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 2,709402 dengan demikian Ho ditolak dan Ha diterima, Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan sari buah sijentik memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kualitas tekstur selai dengan kategori mudah dioles pada selai buah. Hasil ANAVA pada kualitas tekstur mudah dioles pada selai buah menunjukkan hasil yang signifikan. Oleh karena itu dilakukan uji Duncan untuk melihat perbedaan pengaruh yang dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

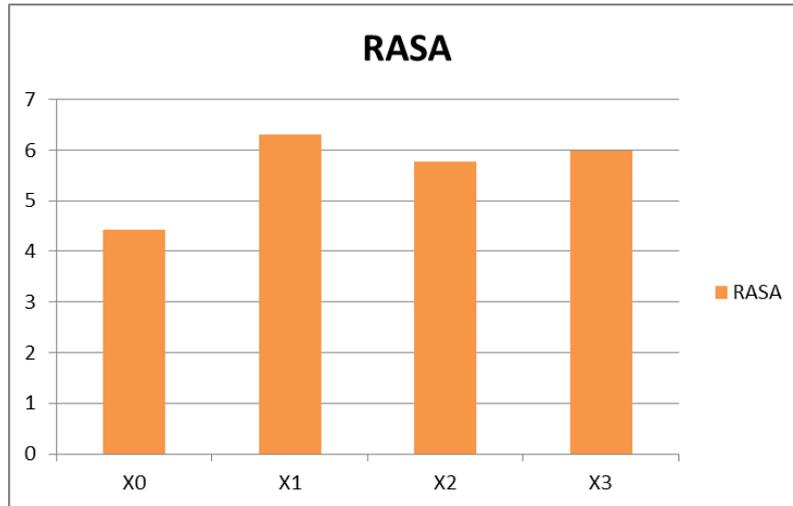
**Tabel 7.** Uji Duncan Kualitas Tekstur Pada Selai Buah

Perlakuan	Rata-Rata	Rata-rata + LSR	Simbol
X0	5,89	0,172437	A
X1	4,22	0,187397	B
X2	5,01	0,203655	B
X3	5,52		

Berdasarkan Tabel diatas hasil X0 dan X1 berbeda nyata, Untuk X0 dan X2 juga berbeda nyata, sedangkan untuk X1 dan X2 hasilnya tidak berbeda nyata.

d. Kualitas Rasa Selai Buah

Kualitas rasa selai buah yang didapati setelah melakukan penilaian organoleptik. Uraian data kualitas tekstur selai dengan 0% sari buah sijentik (X<sub>0</sub>), 25% sari buah sijentik (X<sub>1</sub>), 30% sari buah sijentik (X<sub>2</sub>), dan 35% sari buah sijentik (X<sub>3</sub>) dapat dilihat pada gambar 4.



**Gambar 4.** Uraian Rata-rata Kualitas Rasa Selai

Setelah melakukan pengamatan pada gambar 15, dapat dilihat rata-rata yang diperoleh pada masing masing perlakuan yaitu rata-rata kualitas rasa selai dengan menggunakan 0% sari buah buah Sijentik (X<sub>0</sub>) mendapatkan nilai rata-rata 4,43, 25% sari buah sijentik (X<sub>1</sub>) mendapatkan nilai rata-rata 6,30, 30% sari buah sijentik (X<sub>2</sub>) mendapatkan nilai rata-rata 5,77, dan 35% sari buah sijentik (X<sub>3</sub>) mendapatkan nilai rata-rata 5,99, sesuai dengan kategori tekstur selai buah yang diharapkan yaitu asam manis maka pada perlakuan X<sub>3</sub> memiliki rata rata 5,99 mendekati dengan kategori rasa asam manis. Hasil analisis statistik ANAVA untuk kualitas rasa selai buah dengan menggunakan buah sijentik dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 8.** Analisis Varian Kualitas Rasa Pada Selai Buah

TABEL ANOVA RAL					
SK	DB	JK	KT	Fhitung	Ftabel
					0,05
Sampel	3	76,5303	25,5101	58,27852	2,709402
Panelis	29	19,74446	0,680843	1,555405	1,597822
Galat	87	38,08	0,437727		
Total	119	134,36			

Berdasarkan uji statistik data dari hasil diperoleh nilai Fhitung sebesar 58,27852 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 2,709402 dengan demikian Ho ditolak dan Ha diterima, Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan sari buah sijentik memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kualitas rasa pada selai buah. Hasil ANAVA pada kualitas rasa pada selai buah menunjukkan hasil yang signifikan. Oleh karena itu dilakukan uji Duncan untuk melihat perbedaan pengaruh yang dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

**Tabel 9.** Uji Duncan Kualitas Rasa Pada Selai Buah

Perlakuan	Rata-Rata	Rata-rata + LSR	Simbol
X0	4,43	0,240089	A
X1	6,3	0,26909	B
X2	5,77	0,301594	A
X3	5,99		

Berdasarkan tabel diatas X0 dan X1 berbeda nyata, untuk X0 dan X2 hasilnya tidak berbeda nyata, dan untuk X1 dan X2 hasilnya berbeda nyata.

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

Terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan sari buah sijentik terhadap kualitas sensori warna selai buah sesuai dengan hasil analisis varian (ANOVA) bahwa nilai Fhitung sebesar 893,5272 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 2,709402. Hasil uji organoleptic sensoris warna selai buah pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada perlakuan X2 (6,09) dengan kategori warna orange.

Tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan sari buah sijentik terhadap kualitas sensori aroma selai buah sesuai dengan hasil analisis varian (ANOVA) bahwa nilai Fhitung sebesar -1,05023 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 2,709402. Hasil uji organoleptic sensoris aroma selai buah pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada perlakuan X3 (5,07) dengan kategori cukup beraroma harum.

Terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan sari buah sijentik terhadap kualitas sensori tekstur selai buah kategori kental sesuai dengan hasil analisis varian (ANOVA) bahwa Fhitung sebesar 77,56995 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 2,709402. Hasil uji organoleptic sensoris tekstur dengan kategori kental pada selai buah dengan uji jenjang hasil terbaik terdapat pada perlakuan X2 (5,86) dengan kategori cukup kental.

Terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan sari buah sijentik terhadap kualitas sensori tekstur selai buah kategori pengolesan sesuai dengan hasil analisis varian (ANOVA) bahwa nilai Fhitung sebesar 79,42195 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 2,709402. Hasil uji organoleptic sensoris tekstur dengan kategori pengolesan pada selai buah dengan uji jenjang hasil terbaik terdapat pada perlakuan X3 (5,52) dengan kategori tekstur cukup mudah dioles.

Terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan sari buah sijentik terhadap kualitas sensori rasa selai buah sesuai dengan hasil analisis varian (ANOVA) bahwa nilai Fhitung

sebesar 58,27852 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 2,709402. Hasil uji organoleptic sensoris rasa pada selai buah dengan uji jenjang hasil terbaik terdapat pada perlakuan X3 (5,99) dengan kategori asam manis.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Ranggih Rahimul Insan, S.P., M.Si., selaku dosen pembimbing, atas bimbingan, arahan, dan motivasi yang telah diberikan selama proses penyusunan artikel ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku dosen penguji I, dan Ibu Ezi Anggraini, M.Pd selaku dosen penguji II, atas saran, kritik, dan masukan konstruktif yang sangat berharga dalam penyempurnaan artikel ini. Dukungan dan ilmu yang diberikan oleh Bapak dan Ibu dosen telah menjadi bekal berharga dalam menyelesaikan penelitian ini.

## DAFTAR REFERENSI

- Anni Faridah, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 1, 2, 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Astawan, M., Koswara, S., & Herdiana, F. (2004). Pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) untuk meningkatkan kadar iodium dan serat pangan pada selai dan dodol. *Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor*.
- Demam, M. J. (1997). *Kimia makanan (Terjemahan dari Principles of Food Chemistry, diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata)*. Penerbit ITB.
- Dipowaseso. (2018). Karakteristik fisik dan daya oles selai kolang-kaling yang dibuat melalui substitusi pektin dengan modified cassava flour (MOCAF) sebagai bahan pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 1–7.
- Elida. (2012). *Peralatan pengolahan makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Fachruddin. (1997). *Membuat aneka selai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Gita Luvita. (2022). *Pembuatan selai wortel*. Universitas Negeri Padang.
- Kusuma, W., & Santoso, D. (2019). Optimization of sugar and lemon extract concentration in jam processing. *Indonesian Journal of Food Science*, 5(1), 55–63.
- Margono, T., Suryani, D., & Hartinah. (2000). *Pengawetan bahan kimia*. Jakarta: Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- Muchtadi, T. R. (1997). *Petunjuk laboratorium teknologi proses pengolahan pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.

- Ni Luh Made Vinaya. (2019). Analisis penerapan standar resep dan kualitas makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka. Universitas Sahid.
- Odilia, W. (2011). Pengertian selai srikaya. <http://m.detik.com>.
- Pinton Setya Mustafa. (2020). Penelitian dan pengembangan dalam pendidikan jasmani. Jakarta: Prenada.
- Rahayu, M. (2012). Pembuatan selai terong belanda (*Chypomandra betacea*). Universitas Sebelas Maret, Teknologi Hasil Pertanian, Surakarta.
- Ranggi Rahimul Insan. (2021). Penelitian analisa kualitas dodol buah Si Jentik (*Baccaurea polyneura*). Universitas Negeri Padang.
- Rinella Anggraini. (2017). Pengaruh kadar gula terhadap kualitas selai daun binahong. Universitas Negeri Padang.
- Rizky, & Addina. (2012). Penggulaan dan selai. Tersedia di: <http://www.scribd.com/doc/100213391/Penggulaan-Dan-Selai>. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Robinson, R., & Matanubun, H. (2015). Pengaruh konsentrasi pektin dan gula terhadap kualitas selai stroberi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 87–95.
- Ruaida. (2009). Penelitian substitusi rosella terhadap kualitas selai nanas. Universitas Negeri Padang.
- Saptoningsih, & Ajat Jatnika. (2012). Membuat olahan buah. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Setyawati, A., & Handayani, P. (2016). Kualitas sensoris dan fisikokimia selai nanas pada berbagai konsentrasi buah. *Jurnal Pertanian Tropika*, 7(3), 203–210.
- SNI 01-3746-2008. (2008). Selai buah. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sugiyono. (2022). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung: CV Alfabeta.
- Tessa Kurnia. (2017). Pengaruh kadar gula terhadap kualitas selai terong belanda. Universitas Negeri Padang.
- Winarno, F. G. (1997). Kimia pangan dan gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia pangan dan gizi (Cetakan ke-XI). PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winda Widia Agustina. (2016). Pengaruh penggunaan wortel (*Daucus carota*) terhadap karakteristik sensori dan fisiokimia selai buah naga merah (*Hyloreceus polyrhizus*). Universitas Pendidikan Indonesia.