

EKSPERIMEN PEMANFAATAN BUAH PARE SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN SELAI

EXPERIMENTS ON THE UTILIZATION OF PARE FRUIT AS A BASIC INGREDIENT FOR JAM MAKING

Yhoana Amalis¹ Miratia Afriani²

¹Program Studi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

ABSTRACT

Jam is a processed food product with the result of preserved fruit which is cooked with the aim of increasing the storage period of the fruit. The jam itself is made from 45 pieces of fruit and 55 of them is sugar and then cooked until the structure is semi-solid. Usually jam is not consumed directly, jam is usually used as a spread for bread and is also an addition to some pastry products. This research is making jam using bitter gourd as its basic ingredient. Pare jam is jam made from natural ingredients without preservatives. The purpose of this utilization is to maximize the yield of bitter melon farming, which has very few variations of processed products with the aim of increasing the selling price of bitter melon and adding innovation to products made from bitter melon. The data collection technique used in this study is the hedonic test and hedonic quality test with an assessment using a questionnaire. The sample uses 20 people consisting of 10 trained panelists and 10 slightly trained panelists. The data that has been obtained uses ANOVA analysis to determine differences in color, taste, aroma, and texture and is continued with the Duncan's Multiple range test or DMRT test to determine differences in each sample. In the combined panelist hedonic quality test that was carried out on the product color aspect, the highest result was obtained in sample 04 (50%) of 4.55, the aroma in sample 04 (50%) with a value of 4.85, the taste obtained the highest value in sample 04 (50). % 4.75, sample texture 04(50%) 4.15. In the combined panelist hedonic test that has been carried out on the color aspect of jam products, the highest score is obtained in sample 04(50%) 4.4, sample aroma 04(50%) 4.3 sample taste 04(50%) 4.45, sample texture 04 (50%) 4.15.

Keywords: Jam, Bitter Melon, Bitter Melon Jam

ABSTRAK

Selai merupakan suatu olahan produk pangan dengan hasil awetan buah buahan yang dimasak dengan tujuan menambah masa penyimpanan buah. Selai sendiri terbuat dari 45 potongan buah dan 55 bagiannya adalah gula lalu dimasak hingga struktur setengah padat. Biasanya selai tidak dikonsumsi secara langsung, selai biasanya digunakan sebagai olesan roti dan juga tambahan pada beberapa produk pastry. Penelitian ini adalah pembuatan selai yang memanfaatkan buah pare sebagai bahan dasarnya. Selai pare merupakan selai yang berbahan dasar alami tanpa kandungan pengawet. Tujuan dari pemanfaatan ini adalah untuk memaksimalkan hasil tani buah pare yang sangat sedikit variasi olahan produknya dengan tujuan meningkatkan harga jual buah pare dan menambah inovasi produk berbahan dasar buah pare. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji hedonik dan uji mutu hedonik dengan penilaian menggunakan kuisioner. Sample menggunakan 20 orang yang terdiri dari 10 orang panelis terlatih dan 10 orang agak terlatih. Data yang telah diperoleh menggunakan analisis Anova untuk mengetahui perbedaan warna, rasa, aroma, dan tekstur dan dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple range* atau uji DMRT untuk mengetahui perbedaan setiap sampelnya. Pada uji mutu hedonik dari panelis gabungan yang telah didapati hasil yang signifikan dari beberapa aspek warna, rasa, aroma dan tekstur, dan diuji hedonik didapati bahwa sampel 4(50%) yang sangat disukai oleh panelis

Kata kunci: selai, buah pare, selai buah pare

PENDAHULUAN

Negara Indonesia dikenal sebagai negara agraris karena sebagian penduduk Indonesia memiliki mata pencaharian di bidang pertanian atau bercocok tanam. Data statistik 2001 menunjukkan bahwa 45% penduduk Indonesia bekerja di bidang pertanian, ini berdasarkan fakta Negara ini memiliki ruang lebih dari 31 juta hektar tanah yang siap dipergunakan dalam bidang pertanian, sebagian besar dapat ditemukan di Pulau Jawa (Maddinsyah et al., 2018). Sektor pertanian juga masih menjadi andalan Indonesia dalam menciptakan lapangan pekerjaan untuk jumlah besar, kekayaan alam Indonesia dibidang pertanian juga

diharapkan dapat menopang perekonomian masyarakat Indonesia di karenakan peluangnya yang dinilai cukup besar (Widyawati, 2017).

Pertanian merupakan sektor terpenting bagi masyarakat Indonesia. Sebagian besar wilayah Indonesia merupakan lahan pertanian, karena sektor pertanian merupakan sumber pendapatan utama bagi sebagian masyarakat. Petani biasanya menggunakan tanah untuk mendapatkan keuntungan dari panen (Roidah, 2014). Hasil dari pemanfaatan tanah untuk media bercocok tanam biasanya buah dan sayur iklim tropis yang mudah

dibudidayakan, karena mengikuti iklim di Indonesia. Biasanya manfaat dari pertanian adalah menghasilkan panen

buah-buahan yang dapat diolah menjadi beraneka jenis makanan, seperti: menjual buah secara utuh dan segar, asinan buah, buah kalengan, selai, dan keripik dan lain-lain. Sedangkan sayuran biasanya masyarakat Indonesia mengkonsumsi dalam bentuk mentah dan segar (lalapan) atau sudah melalui proses pemasakan seperti, perebusan, penumisan, dan pengukusan (Aisyah et al., 2015).

Keberagaman jenis sayur dan buah buahan yang dapat dibudidayakan di Indonesia yang berjenis tanaman beriklim tropis terdapat tanaman pare (*Momordica charantia L.*) yang mudah dibudidayakan dan dapat tumbuh di iklim tropis dan Negara bagian Asia. Tanaman yang rasanya sudah terkenal pahit ini tumbuh tidak bergantung pada musim (Oktofiani, 2021). Menurut Badan Pusat Statistik (2013) dari tahun 2013 hingga tahun 2017. Pada tahun 2013 produksi pare secara nasional yaitu 491.636 ton, tahun 2014 yaitu 477.989 ton, tahun 2015 yaitu 447.696 ton, tahun 2016 yaitu 430.218 ton dan pada tahun 2017 yaitu 424.917 ton. Sementara itu, produksi pare Jawa Barat menurut Badan Pusat Statistik (2018) mengalami penurunan dari tahun 2014 hingga tahun 2017. Pada tahun 2014 produksi pare Jawa Barat yaitu 155.882 ton, tahun 2015 yaitu 149.366 ton, tahun 2016 yaitu 140.023 ton dan pada tahun 2017 yaitu 129.765 ton (Sopandi, 2021). Harga buah pare di bulan desember tahun 2022 saat ini berkisar Rp.3000 sampai 3.500 perkilonya.

Tanaman pare buahnya berbentuk lonjong dan berwarna hijau muda atau putih dengan tekstur permukaan kulit tidak rata berbintil, tanaman yang mudah dibudidayakan ini biasanya di dimanfaatkan juga sebagai sayuran ataupun bahan pengobatan. Pare (*momordica charantia L.*) berasal dari India Barat dan Burma, di beberapa Negara, pare memiliki istilah yang berbeda seperti: (Inggris) *balsam- pear/ bitter gourd*, (Melayu) Peria, (Vietnam) Muop dang, kho qua, (Cina) ku gua foo gwa, (Thailand) mara, phakha maga, (Filiphina) ampalaya, amaragoso, paria, palia (Samsudin, 2020). Buah pare termasuk jenis tanaman yang mengandung banyak serat. Pare memiliki beberapa jenis yang berbeda beda seperti: pare gajih, pare kodok, dan pare hutan. Beragam jenis pare tersebut memiliki karakteristik yang berbeda. Dalam penelitian ini penulis memilih jenis pare gajih, karena jenis pare gajih yang mudah ditemukan dipasaran. Pare gajih memiliki tekstur daging tebal, berwarna hijau muda, dan memiliki rasa yang tidak terlalu pahit. Tanaman pare yang sudah dikenal dengan rasanya yang pahit sehingga sangat sedikit ditemukan variasi olahan buah pare. Dipasaran biasanya hanya di temukan beberapa olahan buah pare seperti: keripik pare, dan kerupuk pare. Maka dari itu di harapkan penelitian ini dapat menambah nilai jual buah pare dipasaran dan menambah variasi dari olahan buah pare. Dengan adanya variasi olahan baru dari buah pare menjadi selai di harapkan dapat menjadi mata pencaharian baru dan membantu perekonomian bagi masyarakat dan berfungsi juga sebagai tambahan di beberapa produk *pastry*, seperti selai untuk roti dan tambahan perasa pada kue.

Dalam 100 gr buah pare mengandung zat yang dibutuhkan tubuh yaitu:

Tabel 1.1 Kandungan Zat Per 100 gram Pare Segar:

Nama Zat	Kandungan Zat
Air	91,2 gram
Kalori	29 gram
Protein	1,1 gram
Lemak	1,1 gram
Karbohidrat	0,5 gram
Kalsium	45 gram
Zat besi	1,4 gram
Fosfor	64 gram
Vitamin A	18 SI
Vitamin B	0,08 mg
Vitamin C	52 mg

Sumber: Ginta Oktafianti 2020

Selai dibuat dengan mencampurkan 45 bagian buah yang berupa potongan- potongan kecil dan 55 bagian sisanya adalah gula pasir, yang kemudian dikentalkan hingga membentuk tekstur setengah padat (Nurani, 2020). Selai termasuk produk variasi olahan hasil pemanfaatan dari panen buah-buahan. Pada saat ini permintaan produksi selai juga meningkat, karena masyarakat menyantap roti dengan isian dari olahan buah sudah menjadi kebiasaan di beberapa kalangan masyarakat. Biasanya di konsumsi saat sarapan pagi atau sebagai cemilan. (Becker et al., 2015). Selai biasanya digunakan sebagai isian pada roti, *filling* pada kue kering seperti nastar, *cookies*, *butter cream*, dan jenis kue lainnya. Tetapi dalam pembuatan selai tidak semua buah diolah menjadi selai. Karena melihat dari segi kesukaan masyarakat, biasanya selai yang dijual di pasaran berasal dari buah manis seperti nanas, starwberi, jeruk dan lain lain. Namun seiring berjalannya waktu sudah banyak kreasi selai dari berbagai jenis buah untuk menarik daya tarik masyarakat untuk memulai berwirausaha (Rahayu, 2018).

Pengolahan selai buah pare ini sangat alami dan tidak menggunakan bahan pengawet. Dalam melaksanakan produksi ini komponen utama yang digunakan adalah buah pare, untuk meningkatkan mutu dan harga jual pare di pasaran, dan menambah variasi olahan buah pare yang sangat mudah di budidayakan karena tanaman ini tumbuh tidak bergantung pada musim. Dengan pengolahan buah pare sebagai bahan dasar pembuatan selai saya harap dapat menjadi alternatif masyarakat melakukan usaha. Jika usaha ini dikelola dengan benar di harapkan dapat berkembang dengan baik dan membantu perekonomian dan bisa mengeluarkan berbagai jenis variasi olahan pare. Berdasarkan uraian diatas maka peneliti ingin melakukan

penelitian yang berjudul **“EKSPERIMEN PEMANFAATAN BUAH PARE SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN SELAI”**

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen. Metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian yang hasilnya dilihat dari perlakuan dan perlakuan yang akan dilihat adalah perlakuan variabel bebas dan hasilnya dilihat dari variabel terikat, Menurut Sugiyono 2019 metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian kuantitatif untuk mengetahui pengaruh perlakuan terhadap variabel independen terhadap pengaruh variabel dependen dalam kondisi yang terkendalikan. Dalam suatu penelitian yang menggunakan metode eksperimen ada empat hal penting yang harus diperhatikan yaitu hipotesis, variabel independen, variabel dependen dan subjek. Agar penelitian dapat dikendalikan maka penelitian eksperimen menggunakan kelompok kontrol dan sering penelitian eksperimen dilakukan dirumah peneliti.

Pada eksperimen kali ini objek yang akan digunakan adalah pemanfaatan selai dari buah pare. Pengujian yang akan dilakukan peneliti adalah uji mutu hedonik dan uji hedonik (kesukaan) pada rasa, warna, tekstur, dan aroma.

Tabel 3. 1 Rancangan Penelitian

Pengulangan		Perlakuan	
A	B	C	
P1	P1A	P1B	P1C
P2	P2A	P2C	P2C

Keterangan:

P1: pengulangan 1

P2: pengulangan 2

A: proses penambahan buah pare 100% B: proses penambahan buah pare 75%

C: proses penambahan buah pare 50%

Desain Eksperimen

Dalam desain eksperimen ini menggunakan jenis pre-experimental design, dengan menggunakan one shot case study. Pre-experimental design sering disebut juga percobaan yang tidak benar-benar dilakukan, terkadang disebut juga dengan quasi experimental design atau eksperimen semu atau pura-pura (Ratminingsih, 2010). One shot case study adalah jenis penelitian yang diartikan hanya menggunakan satu kelas eksperimen yang dilakukan hanya perbandingan dan tes awal (Effendi, 2018). Pada eksperimen ini diberikan perlakuan tertentu dan diberi (treatment) kemudian diberikan pengamatan (observation).

Alat dan Bahan Penelitian

Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian ini sebagai berikut

1. Bahan

Tabel 3. 2 Bahan yang digunakan 100%

Nama bahan	Jumlah
Buah pare	100gram
Sari Tebu	100 gram
Lemon zest	1pcs
Kayu manis	2 mili
Madu	

Tabel 3. 3 Bahan yang digunakan 75%

Nama	Bahan
Buah Pare	75gram
Sari Tebu	100gram
Lemon Zest	1 pcs
Kayu manis	2 mili

Sumber: Hasil Observasi Peneliti

Tabel 3. 4 Bahan yang digunakan 50%

Nama	Bahan
Buah pare	50gram
Sari Tebu	100gram
Lemon Zest	1pcs
Kayu manis	2 mili

Sumber: Hasil Observasi Peneliti

2. Alat

Tabel 3. 5 Alat

Nama alat	Jumlah
Baskom	2
Talenan	1
Pisau	1
Blender	1
Kompas	1
Spatula	1

Pelaksanaan Penelitian Pembuatan Selai

1. Pencucian

Pencucian buah pare bertujuan membersihkan buah pare dari kotoran yang menempel pada buah pare.

2. Peremasan

Peremasan bertujuan menghilangkan getah dan rasa pahit pada buah pare.

3. Penghalusan

Penghalusan buah bertujuan agar buah bertekstur lebih lembut sesuai dengan konsistensi selai dengan perbandingan sesuai resep.

4. Pemasakan

Buah pare yang sudah melalui proses penghalusan, di masak dan ditambahkan Sari tebu dan dimasak 15 sampai 30 menit hingga meresap dengan api kecil setelah meresap tambahkan perasan buah lemon dan madu. Setelah itu didiamkan hingga dingin lalu dikemas.

Analisis Data

1. Uji Mutu Hedonik

Uji mutu hedonik merupakan salah satu pengujian yang menggunakan panca indera manusia seperti indera penglihatan, indera penciuman, dan indera perasa. Metode pengumpulan data dari hasil uji panca indera manusia terhadap selai buah pare adalah hasil dari eksperimen dengan tujuan mengetahui sifat serta karakteristik dari sample yang dari selai buah pare yang melewati empat klasifikasi yaitu aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma dengan teknik skor. Teknik skor digunakan untuk menilai kualitas sample dari karakteristik sample. Sifat dan karakteristik sample memiliki empat tingkatan yaitu paling baik di berikan skor tertinggi

diberi nilai berdasarkan angka sedangkan yang paling buruk diberikan nilai terendah dan penilaian angka terendah.

Tabel 3. 6 Uji mutu hedonic

Skor	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
5	Cokelat	Tidak ada aroma pare	Tidak pahit	lembut
4	Cokelat Muda	Aroma kurang pare	Sedikit pahit	Cukup lembut
3	Hijau kecoklatan	Aroma pare cukup kuat	Cukup Pahit	Kurang Lembut
2	Hijau Tua	Aroma pare kuat	Pahit	Agak Kasar
1	Hijau muda	Aroma pare sangat kuat	Sangat pahit	Kasar

Sumber: Diadopsi dari gusman (2013)

Perhitungan yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan analisis Anova untuk mengetahui penilaian panelis dari uji mutu hedonic yang di nilai dari beberapa aspek yaitu rasa, warna, tekstur, dan aroma dalam pembuatan selai buah pare dan mendapatkan hasil yang cukup signifikan yaitu $0,000 \leq 0,005$, lalu analisis akan diteruskan menjadi uji Duncan's Multiple Range atau uji DMRT agar bisa mengetahui perbedaan dari masing masing perlakuan. Jika perhitungan ini tidak memenuhi syarat normalitas maka menggunakan analisis statistik nonparametrik yaitu kruskall wallis jika sig $< 0,05$ maka analisis akan dilanjutkan menggunakan uji Mann whitney dan mengetahui perbedaan masing masing (Junaidi, 2010). Dalam proses penelitian dihitung dengan bantuan program spss 22 (Statistical Program For Social Science) program ini mempermudah penulis untuk mengolah data responden dan menampilkan hasilnya.

2. Uji hedonik

Dalam melakukan uji hedonik panelis diminta memberi tanggapannya secara pribadi tentang penilaian kesukaan dan sebaliknya ketidaksukaan. Dalam uji hedonik panelis akan mengemukakan dalam bentuk amat suka, sangat suka, tidak suka, agak suka, yang disebut dengan skala hedonik (Gusman, 2013). Skala hedonik ini akan diubah menjadi skala numerik dengan penilaian sesuai dengan tingkat kesukaan panelis, setelah menjadi data numerik dapat dilakukan analisa dalam bentuk statistik.

Tabel 3. 7 Skor dan Interval Uji Organoleptik

Kriteria	Skor	Interval
Sangat suka	5	$\geq 4-5$
Suka	4	$\geq 3-4$
Cukup suka	3	$\geq 2-3$
Kurang suka	2	$\geq 1-2$
Tidak suka	1	$\geq 0-1$

Sumber: Diadopsi dari (Pratiwi, 2014)

Tabel 3. 8 Ketentuan Klasifikasi Presentase Uji Hedonik

Kalsifikasi	Interval
Seluruhnya	99%-100%
Sebagian besar	75,1%-99%
Lebih dari setengah	50,1%-75%
Setengahnya	49,1%-50%
Kurang dari setengah	25,1%-49%
Sebagian kecil	1,0%-25%
Tidak seorangpun	0%

Sumber: (Paramitha, 2017)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Gabungan Terhadap Rasa, Warna, Aroma, Tekstur Selai Pare

Berdasarkan hasil uji mutu dapat dilihat bahwasanya nilai rerata tertinggi terdapat pada sampel 04(50%) dengan nilai rerata 4,15 dan nilai terendah pada sampel 45 (100%) dengan nilai rerata 1,85 Untuk melihat perbedaan yang nyata akan dijabarkan pada tabel berikut:

Tabel 4. 7Tabel hasil uji Anova pada tekstur panelis gabungan

ANOVA

tekstur

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	56.233	2	28.117	28.568	.000
Within Groups	56.100	57	.984		
Total	112.333	59			

Pada tabel hasil uji anova panelis gabungan terdapat perbedaan tekstur pada tiga sampel yang nyata berdasarkan nilai sig 0,000 dimana nilai sig $0,000 < 0,005$ maka dapat dilihat hasil bahwa adanya perbedaan nyata pada tekstur selai pare, untuk melihat hasil perbedaan yang nyata pada 3 sampel berikut pada table berikut:

Tabel 4. 8Tabel hasil uji DMRT pada panelis gabungan

Tekstur

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
3	20	1.85		
2	20		3.50	
1	20			4.15
Sig.		1.000	1.000	1.000

Pada tabel diatas dapat dilihat adanya perbedaan nyata pada ketiga sampel p1, p2, p3 karena terletak pada subset yang berbeda.

Hasil Uji Hedonik Panelis Gabungan Terhadap Warna, Rasa, Aroma, Tekstur

Kesukaan panelis gabungan pada tiga sampel berbeda yakni sampel 04(50%) 12 panelis memperoleh nilai 60% untuk penilaian dikriteria sangat suka, 1 panelis memperoleh nilai 5% untuk penilaian di kriteria suka, 5 panelis memperoleh nilai 25% untuk penilaian di kriteria cukup suka, 2 panelis memperoleh nilai 10% untuk penilaian dikriteria kurang suka, dan 0% di penilaian kriteria tidak suka, sampel 16(75%) 1 panelis memperoleh nilai 5% untuk penilaian di kriteria sangat suka, 7 panelis memperoleh nilai 35% untuk penilaian dikriteria suka, 10 panelis memperoleh nilai 50% untuk kriteria penilaian cukup suka, 2 panelis memperoleh nilai 10% untuk penilaian di kriteria kurang suka, dan 0% untuk penilaian kriteria tidak suka, sampel 45 (100%) 7 panelis memperoleh nilai 35% untuk penilaian di kriteria sangat suka, 6 panelis memperoleh penilaian 30% untuk penilaian di kriteria suka, 3 panelis memperoleh nilai 15% untuk kriteria penilaian cukup suka, 1 panelis memperoleh nilai 5 persen untuk penilaian dikriteria kurang suka, dan 3 panelis memperoleh nilai 15% di penilaian kriteria tidak suka yang digambarkan pada tabel berikut

Tabel 4. 12 Hasil Uji Hedonik Panelis Gabungan Terhadap Tekstur Selai Pare

Nilai	Skor	1 (50)		2 (75)		3 (100)	
		Jml	%	Jml	%	Jml	%
Sangat Suka	5	12	60%	1	5%	7	35%
Suka	4	1	5%	7	35%	6	30%
Cukup suka	3	5	25%	10	50%	3	15%
Kurang Suka	2	2	10%	2	10%	1	5%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	3	15%
Total		20		20		20	

Pembahasan

Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Gabungan Terhadap Warna, Rasa, Aroma, Tekstur Selai Pare

Berdasarkan hasil penelitian eksperimen pemanfaatan buah pare sebagai bahan dasar pembuatan selai dengan perbandingan tiga sampel maka didapatkan hasil:

A. Warna

Dapat ditarik kesimpulan penelitian pemanfaatan buah pare sebagai bahan dasar pembuatan selai panelis gabungan nilai tertinggi terdapat pada sampel 1(50%) sebesar 4,55 (sig0,00) yaitu terlihat perbedaan nyata.

Warna adalah aspek pertama yang akan dilihat oleh konsumen dalam memilih suatu produk makanan karena warna adalah karakteristik utama yang mempengaruhi penilaian konsumen sebelum membeli sebuah produk(Habibah et al., 2015).

B. Aroma

Dalam penelitian pemanfaatan buah pare sebagai bahan dasar pembuatan selai di segi Aroma yang mendapatkan nilai paling tinggi pada panelis gabungan terdapat pada sampel 1(50%) yaitu memperoleh angka sebesar 4,85 sig(0.00) terlihat perbedaan nyata.

Aroma adalah aspek yang berpengaruh pada makanan, setiap orang akan menghirup aroma yang berbeda namun secara garis besar biasa indra penciuman manusia akan peka akan hal hal yang berbau menyengat dan juga aroma yang sedap(Samsudin, 2020).

C. Rasa

Dalam penelitian ini rasa paling berperan besar pada uji mutu hedonik untuk mendapatkan hasil yang diinginkan ketika dilakukannya uji hedonik, dan rasa yang di harapkan adalah tidak pahit dalam uji mutu hedonik panelis gabungan mendapatkan nilai 4,74 (sig0,00) terlihat perbedaan nyata pada sampel 04(50%).

Rasa adalah aspek penting dalam menilai suatu produk makanan yang akan di coba, rasa adalah aspek terpenting dalam memberi keputusan penilaian tingkat kesukaan seseorang pada setiap produk makanan yang dihasilkan(Riwayani, 2016)

D. Tekstur

Dalam penelitian selai pare ini tekstur yang diharapkan adalah lembut namun masih terdapat tekstur yang lembut dan nilai yang didapatkan diuji mutu hedonik selai pare pada panelis gabungan adalah sebesar 4,3 pada sampel 04 (50%) (sig0,00) terlihat perbedaan nyata 4,15. Tekstur pada makanan yang ditimbulkan adalah hal utama yang berpengaruh pada tingkat kesukaan setiap orang yang mencoba suatu produk yang akan di nilai dan di rasakan maka tekstur yang dihasilkan pada suatu makanan harus menghasilkan tekstur yang dapat diterima secara baik oleh indera pengecap manusia(Riwayani, 2016).

Hasil Pembahasan Uji Hedonik Pada Warna, Aroma, Rasa Dan Tekstur Selai Pare:

Berdasarkan hasil penelitian eksperimen pemanfaatan buah pare sebagai bahan dasar pembuatan selai dengan tiga perbandingan sampel maka didapatkan hasil:

A. Warna

Dapat disimpulkan bahwa hasil uji hedonik panelis gabungan pada warna selai pare di ketiga sampel yang berbeda nilai tertinggi adalah sampel 04 (50%) dengan penilaian sangat suka 65%.

B. Aroma

Dapat disimpulkan aroma pada hasil uji hedonik panelis terlatih pada warna selai pare di ketiga sampel yang berbeda, nilai tertinggi adalah sampel 04 (50%) dengan penilaian sangat suka 50%.

C. Rasa

Dapat disimpulkan juga hasil uji hedonik panelis gabungan pada warna selai pare di ketiga sampel yang berbeda nilai tertinggi adalah sampel 1(50%) dengan penilaian tertinggi 45% untuk kriteria penilaian sangat suka.

D. Tekstur

Dapat disimpulkan juga hasil uji hedonik pada panelis gabungan pada tekstur selai pare di ketiga sampel yang berbeda nilai tertinggi adalah sampel 1(50%) dengan nilai penilaian 60% untuk kriteria sangat suka.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini dengan tiga sampel yang berbeda dapat disimpulkan sebagai berikut :

- Pada uji mutu hedonik panelis gabungan yang telah dilakukan pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur didapati hasil yang signifikan.
- Pada uji hedonik panelis gabungan yang didapatkan dari 20 panelis gabungan panelis lebih menyukai warna, rasa, aroma dan tekstur sampel 04(50%).

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Y., Rasdiansyah, & Muhaimin. (2015). Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2), 28–32. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v6i2.2063>
- Anikwidiastuti. (2018). Pengumpulan data. Bab III Metoda Penelitian, 1–9. Armayanto.D. (2018). ANALISIS MUTU MANISAN BUAH PARE (Momordica charantia L.) DENGAN VARIASI KONSENTRASI LARUTAN GULA.
- Becker, F. G., Cleary, M., Team, R. M., Holtermann, H., The, D., Agenda, N., Science, P., Sk, S. K., Hinnebusch, R., Hinnebusch A, R., Rabinovich, I., Olmert, Y., Uld,
- D. Q. G. L. Q., Ri, W. K. H. U., Lq, V., Frxqwu, W. K. H., Zklfk, E., Edvhg, L. V, Wkh, R. Q., ... ح, ف اطمى. (2015). penambahan pektin dalam pembuatan selai lembaran buah pedada {sonneratia caseolaris}. *Syria Studies*, 7(1), 37–72.
- Cahyadi, R. (2009). UJI TOKSISITAS AKUT EKSTRAK ETANOL BUAH PARE (Momordica charantia L.) TERHADAP LARVA Artemia salina Leach DENGAN METODE BRINE SHRIMP LETHALITY TEST (BST). In UJI TOKSISITAS AKUT EKSTRAK ETANOL BUAH PARE (Momordica charantia L.) TERHADAP LARVA Artemia salina Leach DENGAN METODE BRINE SHRIMP LETHALITY TEST (BST) (Vol. 2, Issue 5).
- Chnythia. (2021). penambahan pare (momordica charantia l.) dalam pembuatan kerupuk. Bab Ii Kajian Pustaka 2.1, 12(2004), 6–25.
- Chynthia. (2020). penambahan pare (momordica charantia l.) dalam pembuatan kerupuk.
- Dewi, N. P. A. N. (2018). Studi Pembuatan Selai Daun Kelor (Moringa oleifera). *Politkenik Kesehatan Kemenkes DenPasar*, 55.
- Effendi, M. S. (2018). <Document (5).Pdf>. 184–189.
- Gusman. (2013). [pengujian organoleptik].
- Gustaman, A. (2018). EKSPERIMEN PENCAMPURAN CEKER AYAM DAN TAHU. Habibah, R., Atmaka, W., & Anam, C. (2015). PENGARUH PENAMBAHAN TOMAT TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN SENSORIS SELAI SEMANGKA (Citrullus vulgaris, Schrad). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1), 21–29. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12790>
- Junaidi, J. (2010). Statistik Uji Kruskal-Wallis. *Fakultas Ekonomi Universitas Jambi*, June, 1–5.
- Maddinsyah, A., Kustini, E., & Syakhrial, S. (2018). Penyuluhan Manajemen Pemanfaatan Sumber Daya Alam Untuk Meningkatkan Perekonomian Keluarga Kampung Ciboleger Lebak - Banten. *Jurnal Pengabdian Dharma Laksana*, 1(1), 71–80.
- Nikmatur, R. (2017). Proses Penelitian, Masalah, Variabel dan Paradigma Penelitian. *Jurnal Hikmah*, 14(1), 63.
- Nurani, F. P. (2020). Penambahan Penambahan Pektin, Gula, Dan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Selai Dan Marmalade Buah-Buahan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1), 27–32. <https://doi.org/10.24929/jfta.v2i1.924>
- Nurmalasari, P. (2019). Pemanfaatan Labu Siam (Sechium edule (Jacq.) Sw.) dan Ubi Jalar Cilembu (Ipomoea batatas (L.) Lam. var. cilembu) Sebagai Bahan Utama dalam Pembuatan Selai. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 159.
- Oktofiani, G. (2021). EVALUASI SIFAT FISIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SEDIAAN LOTION EKSTRAK FLAVONOID BUAH PARE (Momordica charantia L.).
- Paramitha, D. A. (2017). Sifat Organoleptik Tahu Susu Dengan Jumlah Pemakaian Koagulan Yang Berbeda. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 2(2), 1–11. <https://doi.org/10.26905/jpp.v2i2.1646>
- Pratiwi, D. M. N. (2014). Uji Hedonik Produk Foot Scrub Menggunakan Kulit Buah Naga Merah dan Air Rebusan Daun Pepaya Desak. *Lincoln Arsyad*, 3(2), 1–46. <http://journal.stainkudus.ac.id/index.php/equilibrium/article/view/1268/1127>
- Rahayu, S. R. (2018). PENGARUH PENAMBAHAN BUAH NAGA MERAH (Hylocereus polyrhizus) TERHADAP KUALITAS SELAI KULIT PISANG KEPOK (Musa paradisiaca. In *Biomass Chem Eng* (Vol. 3, Issue 2).
- Ratminingsih, N. M. (2010). Penelitian Eksperimental Dalam Pembelajaran Bahasa Kedua. *Prasi*, 6(11), 31–40.
- Riwayani, R. (2016). Pemanfaatan Buah Pare Menjadi Tepung Campuran Lulur Untuk Perawatan Tubuh Sebagai Bahan Dasar Yang Digunakan Pada *Jurnal MEKOM (Media Komunikasi Pendidikan ...)*, 3(2), 186–196.
- Roidah, I. S. (2014). Pemanfaatan Lahan Dengan Menggunakan Sistem Hidroponik. 1(2), 43–50.
- Samsudin, C. M. (2020). RESPON PERTUMBUHAN DAN HASIL TANAMAN PARE (Momordica charantia L.) DI PETAKAN AKIBAT PEMBERIAN TAKARAN PUPUK BOKASHI KOTORAN SAPI. In *Konstruksi Pemberitaan Stigma Anti-China pada Kasus Covid-19 di Kompas.com* (Vol. 68, Issue 1).

<http://dx.doi.org/10.1016/j.ndteint.2014.07.001%0A>
<https://doi.org/10.1016/j.ndteint.2017.12.003%0A>
<http://dx.doi.org/10.1016/j.matdes.2017.02.024>

- Santoso, A. B. (2017). PROSES PRODUKSI SELAI NANAS DENGAN PENAMBAHAN PARE. In thesis (Issue 1). <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Sasmita, V. Y. (2016). PENGARUH RASIO NANAS (*Ananas comosus*) DAN PEGAGAN (*Centella asiatica* (L.) urban) TERHADAP KARAKTERISTIK SELAI PEGAGAN (Vol. 15, Issue 2).
- Setiawati, U. (2015). Tinjauan Pustaka : pengutipan yang baik. *Academia*, 1(3), 1–4. Setyawan, D. A. (2014). *Hipotesis*. Kementerian Kesehatan RI Politeknik Kesehatan Surakarta, 2.
- Sopandi, B. (2021). PERTUMBUHAN DAN HASIL TANAMAN PARE (*Momordica charantia* L.) VARIETAS OPAL F1. *Jurnal Economia*, 13(1), 14. <https://doi.org/10.21831/economia.v13i1.11923>
- Yulisma Sudarsi, M. R. N. (2018). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK TEH HERBAL CAMPURAN DAGING BUAH PARE (*MOMORDICA CHARANTIA* L.) DAN KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus Lemairei* (HOOK.) BRITTON & ROSE). *Photon: Jurnal Sain Dan Kesehatan*, 8(2), 59–66. <https://doi.org/10.37859/jp.v8i2.717>