

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK SELAI SRIKAYA PANDAN
DENGAN PENAMBAHAN GLUKOMANAN**

***CHARACTERISTICS OF PANDAN SRIKAYA JAM WITH
GLUCOMANNAN ADDITION***



Utari Putri

05031381823064

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS SRIWIJAYA

2025

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK SELAI SRIKAYA PANDAN
DENGAN PENAMBAHAN GLUKOMANAN**

***CHARACTERISTICS OF PANDAN SRIKAYA JAM WITH
GLUCOMANNAN ADDITION***

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Teknologi
Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya



Utari Putri

05031381823064

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS SRIWIJAYA

2025

SUMMARY

UTARI PUTRI. Characteristics of Srikaya Pandan Jam with Glucomannan Addition (Supervised by **ANNY YANURIATI**).

This study aims to determine the effect of glucomannan addition on the physical, chemical, and sensory characteristics of pandanus sugar apple jam. This study used a non-factorial Completely Randomized Design (CRD) with a single factor, namely glucomannan concentration addition (0%, 0.25%, 0.5%, 0.75%, 1%, 1.5%). Data will be analyzed using with analysis of variance (ANOVA). The significant effect will be further analyzed using the least significant different (BNT). The results showed that glucomannan concentrations had a significant effect on moisture content, texture, viscosity, emulsion stability, color (lightness (L*), redness (a*), yellowness (b*)) on pandanus srikaya jam. The best pandan srikaya jam is 1% glucomannan addition with 59.06% moisture, 71,87 gf texture, 67.27 mPa.s viscosity, 99.82% emulsion stability, 56.67 lightness (L*), 1.39 redness (a*), 21.37 yellowness (b*) and aroma, taste, color, and spreadability the most preferred.

Keywords: Glucomannan, Srikaya pandan jam

RINGKASAN

UTARI PUTRI. Karakteristik Selai Srikaya Pandan Dengan Penambahan Glukomanan (Dibimbing oleh **ANNY YANURIATI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan glukomanan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris selai srikaya pandan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan faktor tunggal yaitu konsentrasi glukomanan dengan 6 taraf perlakuan variasi penambahan glukomanan (0%, 0,25%, 0,5%, 0,75%, 1%, 1,5%). Perlakuan semua data akan diuji dengan analisa sidik ragam (ANOVA), kemudian perlakuan yang berpengaruh nyata akan dilakukan uji lanjut Beda Nyata Terkecil BNT. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi glukomanan berpengaruh nyata terhadap kadar air, tekstur, viskositas, stabilitas emulsi, warna (*lightness* (L^*), *redness* (a^*), *yellowness* (b^*)) pada selai srikaya pandan. Hasil selai srikaya pandan terbaik yaitu pada proporsi glukomanan 1%. Karakteristik yang dihasilkan yaitu kadar air 59,06%, tekstur 71,87 gf, viskositas 67,27 mPa.s, stabilitas 99,82%, *lightness* (L^*) 56,67, *redness* (a^*) 1,39%, *yellowness* (b^*) 21,37 serta uji organoleptik rasa, warna, daya oles, dengan aroma disukai dan rasa, warna dan daya oles suka.

Kata Kunci : Glukomanan, Selai srikaya pandan

LEMBAR PENGESAHAN

**KARAKTERISTIK SELAI SRIKAYA PANDAN
DENGAN PENAMBAHAN GLUKOMANAN**

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Utari Putri
05031381823064

Palembang, Juli 2025
Dosen Pembimbing

Dr. Ir. Anny Yanuriati, M. Appl.Sc.
NIP :196801301992032003

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Jr. A. Muslim, M. Agr.
NIP. 196412291990011001

Skripsi dengan judul “Karakteristik selai srikaya pandan dengan penambahan glukomanan” oleh Utari Putri telah dipertahankan dihadapan komisi penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada Juli 2025 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

1. Dr. Ir. Anny Yanuriati, M.Apl.Sc.
NIP. 196801301992032003

Pembimbing (.....)

2. Dr. rer. nat. Ir. Agus Wijaya, M.Si.
NIP. 196011201986032001

Penguji (.....)

Palembang, Juli 2025

Mengetahui,
Ketua Jurusan Teknologi Pertanian
Fakultas Pertanian

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian



15 JUL 2025
Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.
NIP. 197506102002121002

Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.
NIP. 197506102002121002

PERNYATAAN INTEGRITAS

Nama : Utari Putri

Nim : 05031381823064

Judul : Karakteristik Selai Srikaya Pandan dengan Penambahan Glukomanan

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam proposal penelitian ini merupakan hasil pengamatan saya sendiri di bawah supervisi pembimbing kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya dan bukan hasil penjiplakan atau plagiat. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Palembang, Juli 2025



Utari Putri

RIWAYAT HIDUP

Utari Putri lahir di Muara Teladan, Kota Sekayu, Kabupaten Musi Banyuasin, Provinsi Sumatera Selatan pada tanggal 20 juli 2000. Penulis merupakan anak terakhir dari lima bersaudara dan anak dari Bapak Rizal dan juga Ibu Wardah.

Penulis menempuh pendidikan pertama yang di mulai dari TK Dharma Wanita Sekayu Pada tahun 2005 sampai 2006, kemudian dilanjutkan pendidikan di SD Negeri 1 Muara Teladan pada tahun 2006 dan lulus pada tahun 2012, penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 9 Sekayu pada tahun 2012 hingga lulus pada tahun 2015. Melanjutkan jenjang yang lebih tinggi yaitu di MAN Model Sekayu menempuh pendidikan selama 3 tahun lulus tahun 2018 dan aktif mengikuti ekstrakurikuler Pramuka Saka Bhakti Husada.

Penulis melanjutkan pendidikan yang lebih tinggi yaitu di perguruan tinggi dan tercatat sebagai mahasiswa Universitas Sriwijaya, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian pada bulan Agustus 2018 melalui jalur Ujian Seleksi Mandiri Masuk Perguruan Tinggi Negeri (USM). Selain itu penulis telah menyelesaikan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) dan Praktik Lapangan. Kegiatan KKN dilaksanakan bersamaan dengan angkatan 94 di Desa Prabumenang, Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir (PALI) dan praktik lapangan dilaksanakan di UMK Kawah Dempo, Pagaralam, Sumatera Selatan dengan judul “Tinjauan Proses Pengolahan Kopi *Green Bean* dengan Pengolahan Kering (*Natural Dry*) di Rumah Kopi Pagaralam Sumatera Selatan.”

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah ke hadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Karakteristik Selai Srikaya Pandan dengan Penambahan Glukomanan.”** dengan baik sebagai persyaratan dalam rangka memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian.

Selama melaksanakan penelitian hingga terselesainya skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan, dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Bapak Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si. selaku Ketua Jurusan Teknologi Pertanian dan Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sriwijaya.
3. Dr. Ir. Anny Yanuriati, M.Appl.Sc. selaku pembimbing skripsi sekaligus pembimbing akademik yang telah memberikan saran dan masukan, nasihat, bimbingan, arahan, motivasi dan doa untuk dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Dr. rer. nat. Ir. Agus Wijaya, M.Si. selaku dosen pembahas makalah dan penguji skripsi yang memberikan masukan, saran, dan bimbingan kepada penulis.
5. Bapak dan Ibu dosen Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya sebagai pendidik, penasihat, dan teladan bagi penulis.
6. Staf laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sriwijaya yaitu mba Tika, mba Elsa, mba Hafsah, dan mba Sari yang memberikan bimbingan saran, dan arahan selama penelitian dan praktikum bagi penulis.
7. Staf administrasi Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sriwijaya, kak Jhon dan mba Nike yang telah memberikan informasi dan arahan terkait persyaratan berkas akademik kepada penulis.
8. Kedua orang tua tercinta, Bapak Rizal dan Ibu Wardah, maupun kedua kakak penulis yaitu Desy Ridawati dan Suryandi yang telah banyak mendukung, mendoakan, menasehati, memotivasi, tempat bertukar pikiran, serta menjadi teman bagi penulis selama menyelesaikan studi.

9. Fernando Agung Pribadi, S.AP. yang setia mendampingi, menjadi tempat berkeluh kesah, memberikan bantuan, semangat, motivasi serta dukungan psikologis secara terus-menerus selama penyusunan skripsi.
10. Radna Sekar Kusuma Ningrum dan Melia Hulandari yang penulis kasihi, menjadi rekan seperjuangan dan selalu memberikan bantuan dan semangat.
11. Nadia Erika Putri, S.TP., Junanda Auditia Onasis, S.TP., dan Firza Pahlevi Suharto, S.TP. selaku yang ikut membantu dan memberikan saran dalam penyusunan skripsi ini.
12. Teman-teman lainnya dari Teknologi Hasil Pertanian angkatan 2018 dan seluruh pihak yang tidak dapat dituliskan satu persatu.

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dalam pengembangan ilmu pengetahuan. Penulis menyadari terdapat banyak ketidak sempurnaan dalam penyusunan skripsi ini, untuk itu kritik dan saran dari para pembaca sangat penulis harapkan.

Palembang, Juli 2025

Utari Putri

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Hipotesis.....	2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Selai.....	3
2.2. Glukomanan	4
2.3. Pandan.....	4
2.4. Gula.....	5
2.5. Santan.....	6
2.6. Syarat Mutu.....	7
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN	8
3.1. Tempat dan Waktu	8
3.2. Alat dan Bahan	8
3.3. Metode Penelitian	8
3.4. Analisa Data	9
3.4.1. Analisa Parametrik.....	9
3.5. Cara Kerja	10
3.5.1. Proses pembuatan selai	10
3.6. Parameter.....	11
3.6.1. Kadar air.....	11
3.6.2. Tekstur	12
3.6.3. Stabilitas Emulsi	13
3.6.4. Viskositas	13

3.6.5. Warna	13
3.6.6. Karakteristik sensoris	14
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1. Kadar air	15
4.2. Tekstur	16
4.3. Viskositas	17
4.4. Stabilitas emulsi	18
4.5. Warna	20
4.5.1. <i>Lightness</i>	20
4.5.2. <i>Redness</i>	21
4.5.3. <i>Yellowness</i>	22
4.6. Uji Sensoris	23
4.6.1. Aroma	23
4.6.2. Rasa	25
4.6.3. Warna	26
4.6.4. Daya Oles	27
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	29
5.1. Kesimpulan	29
5.2. Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30

DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1. Syarat mutu selai	8
3.1. Daftar Analisis Keragaman (RAL)	10
3.2. Formulasi selai srikaya pandan dengan glukomanan	12

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1. Selai Srikaya Pandan	3
2.2. Struktur Kimia Glukomanan	4
2.3. Struktur Kimia Sukrosa.....	6
4.1. Kadar Air Selai Srikaya Pandan	15
4.2. Tekstur Selai Srikaya Pandan	16
4.3. Viskositas Selai Srikaya Pandan	17
4.4. Stabilitas Emulsi Selai Srikaya Pandan	19
4.5. <i>Lightness</i> Selai Srikaya Pandan	21
4.6. <i>Redness</i> Selai Srikaya Pandan	22
4.7. <i>Yellownes</i> Selai Srikaya Pandan	23
4.8. Uji Hedonilk Aroma Selai Srikaya Pandan	24
4.9. Uji Hedonilk Rasa Selai Srikaya Pandan	25
4.10. Uji Hedonilk Warna Selai Srikaya Pandan	26
4.11. Uji Hedonilk Daya Oles Selai Srikaya Pandan	27

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Diagram ekstrak daun pandan untuk setiap ulangan	36
2. Diagram alir proses pembuatan selai srikaya pandan	37
3. Foto selai srikaya pandan	38
4. Lembar kuesioner uji hedonik	39
5. Analisa kadar selai srikaya pandan	40
6. Analisa tekstur selai srikaya pandan	41
7. Analisa viskositas selai srikaya pandan	44
8. Analisa stabilitas emulsi selai srikaya pandan	46
9. Analisa <i>lightness</i> selai srikaya pandan	48
10. Analisa <i>redness</i> selai srikaya pandan	50
11. Analisa <i>yellownes</i> selai srikaya pandan	52
12. Analisa uji hedonilk aroma selai srikaya pandan	54
13. Analisa uji hedonilk rasa selai srikaya pandan	56
14. Analisa uji hedonilk warna selai srikaya pandan	59
15. Analisa uji hedonilk daya oles selai srikaya pandan	62

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Selai merupakan jenis makanan semi basah yang biasa digunakan sebagai olesan. Produk ini kerap dijumpai sebagai pelengkap atau isian dalam berbagai makanan seperti roti, biskuit, maupun es krim. Berbeda dengan selai pada umumnya yang berbahan dasar buah segar, selai srikaya pandan dibuat tanpa menggunakan buah segar. Proses pembuatannya dipengaruhi oleh sejumlah faktor, antara lain suhu pemanasan, lama waktu pengolahan, jumlah gula yang ditambahkan, metode pengadukan, serta proporsi antara gula dan bahan pengental (Ardiansyah *et al.*, 2019).

Pandan merupakan tanaman yang daunnya umum dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam berbagai hidangan, terutama untuk memberikan warna hijau alami dan aroma yang khas. Keharuman khas dari daun pandan diperkirakan berasal dari senyawa turunan asam amino fenilalanin, yaitu 2-acetyl-1-pyrroline (Mataliana *et al.*, 2015). Pembuatan selai srikaya pandan pada umumnya menggunakan kuning telur sebagai bahan pengental. Kuning telur memiliki kandungan lesitin yang berfungsi sebagai pembentuk gel dan *emulsifier* (Sarifudin *et al.*, 2015). Penambahan kuning telur pada pembuatan selai srikaya pandan juga akan memberikan sedikit aroma amis pada selai, dan bagi seseorang yang alergi telur tidak boleh mengonsumsi secara berlebihan. Kuning telur memiliki kandungan kolesterol sebesar 25% yang cukup tinggi sehingga banyak orang yang menghindarinya (Rahmat dan Wiradimadja, 2011).

Glukomanan memiliki sifat yang serupa seperti kuning telur yaitu sebagai bahan pengental. Glukomanan memiliki kandungan serat yang tinggi dan berperan sebagai agen pengental serta pembentuk gel. Kemampuannya dalam membentuk dan menjaga kestabilan struktur gel menjadikannya cocok digunakan sebagai bahan pengental serta substitusi lemak dalam berbagai produk makanan. (Ardiansyah *et al.*, 2019). Salah satu sifat utama glukomanan dalam menstabilkan emulsi adalah kemampuannya larut dalam air, meningkatkan kekentalan (viskositas) sistem emulsi, serta memiliki daya mengembang yang

tinggi. Selain itu, glukomanan tidak menghasilkan aroma yang mengganggu saat dicampurkan dengan bahan pangan lainnya (Anwar et al., 2017).

Menurut (Ardiansyah *et al.*, 2019), perlakuan terbaik dalam penambahan glukomanan pada pembuatan selai wortel diperoleh pada konsentrasi 0,5%. Perlakuan ini menghasilkan nilai a_w sebesar 0,711, sineresis 3,755, kekerasan (hardness) 9,950 kg/mm², kohesivitas (cohesiveness) 0,635, adhesivitas 0,110 mJ, serta memiliki daya sebar yang cukup baik sehingga mudah dioleskan ke roti. Sebaliknya, penambahan glukomanan sebanyak 0,75% menghasilkan tekstur selai yang terlalu kental, membuatnya sulit untuk dioles, sehingga kurang disukai oleh panelis. Sedangkan selai wortel tanpa glukomanan (kontrol) dinilai kurang baik oleh panelis karena terlalu encer dan terlalu mudah dioles, yang menunjukkan kadar air tinggi berdasarkan hasil uji daya oles.

Guna *et al.*, (2020) menyatakan bahwa penambahan glukomanan sebesar 0,5% memberikan hasil terbaik dalam pembuatan cream cheese, terutama jika dilihat dari kadar air, tekstur, dan kemudahan pengolesan. Sementara itu, berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Nofrida *et al.*, 2018), es krim buah naga merah yang paling optimal diperoleh dengan penggunaan glukomanan sebagai penstabil pada konsentrasi yang sama, yaitu 0,5%. Hasilnya menunjukkan kadar air sebesar 64,39%, total padatan terlarut 14,80%, stabilitas emulsi 87,41%, dan waktu leleh selama 95,45 menit per 100 gram. Penelitian ini memanfaatkan glukomanan sebagai salah satu bahan pangan yang memiliki potensi sebagai pengental sekaligus emulsifier. Dalam konteks pembuatan selai srikaya pandan, glukomanan diharapkan dapat menggantikan peran kuning telur.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan glukomanan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris selai srikaya pandan.

1.3. Hipotesis

Diduga penambahan glukomanan berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris selai srikaya pandan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abay H. dan Arsyad M. 2020. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Selai dengan Kombinasi Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Sirsak (*Annona muricata*). *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*. 8(3):142-143.
- Allorerung, D. Zainal M. dan Bambang P. 2008. Peluang Kelapa untuk Pengembangan Produk Kesehatan. *Jurnal Pengembangan Inovasi Pertanian*. 1(4):298-315.
- Amartasya M. S. Suhastyo A. A. dan Apriliyanto E. 2021. Uji Organoleptik Selai Srikaya (*Anona Squamosa L.*) dengan Penambahan Gula Pasir dan Sari Lemo. *Jurnal Ilmiah Media Agrosains*. (7): 33-38.
- Anggraini R, Faridah A. dan Holinesti R. Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Selai Daun Binahong. *Skripsi*. FPP Universitas Negeri Padang.
- Anggraeni, D.A. Widjanarko D.W. dan Ningtyas. 2014. Proporsi Tepung Porang dan maizena terhadap Karakteristik Sosis Ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3):214-223.
- Anwar S. H. Ginting B. M. Aisyah Y. dan Safriani N. 2017. Pemanfaatan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Sebagai Penstabil Emulsi M/A dan Bahan penyalut Pada Mikrokapsul Minyak Ikan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 27(1):76-88.
- Ardiansyah G. Hintono A. dan Pratama Y. 2019. Karakteristik Fisik Selai Wortel (*Daucus carota L.*) dengan Penambahan Tepung. Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2):175-180.
- Ariana D. 2018. Uji Antibakteri Perasan Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius Roxb*) Terhadap *Shigella dysenteriae*. *Journal Of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologis*.1(1):67-68.
- Arindya A. Rona J.N. dan Linda M. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Mutu Selai Kelapa Muda Lembaran Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Ilmu Pangan*. 4(1):72-77.
- Arsyad M. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan selai kelapa Muda (*Cocos nucifera L.*). *Jurnal Agriculture Technology*. 1(2):35-36.
- BSN. 2008. *SNI 01-3830- 2008. Syarat Mutu Selai*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.s
- Belitz, H. D., Grosch, W. dan Schieberle, P. 2009. *Food Chemistry, Third Edition*. New York: Springer-Verlag Berlin Heidelberg.

- Budiati, A. I. 2012. Pengaruh Jenis *Emulsifier* dan pH terhadap Stabilitas Emulsi Santan. Fakultas Teknologi Pertanian. (Skripsi). Semarang. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Bunaiyah L., Budiyanto, B., & Hidayat, L. 2020. Penambahan Ekstrak Salak Sidempuan (Salacca Sumatrana) untuk Meningkatkan Penerimaan Emulsi Minyak Olein Sawit Merah. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 7(2), 88-98.
- Chang, L., Gerber, M., Hur, E., Jaakobs, A., Jiang, G., Konuthula, N., Murawski, A., Nirappil, J., Rege, N.K., Sarris, C.M., Tong, E., Xia, T., & Cusmano, D.M. 2007. *The Effects of Polysorbate-80 and Lecithin on Stable Frozen Dessert* (Online). <https://depts.drew.edu/govschl/NJGSS2007/Journal/TeamPapers/Team3.pdf>. (Accessed 10 Oktober 2023).
- Felicia C.P., A. Sri W., dan Gusti A., 2023. Perbandingan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* B.) dan Ampas Wortel (*Daucus carota* L.) terhadap Karakteristik Topping Boba. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 13(1). 158-176.
- Fatimawati, S. Bekti, N. dan Dewi K. S. 2014. Ekstraksi Berbantu Ultrasonik Dan Penetapan Kadar Glukomanan dalam Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus Prain Ex Hook.F.*). *Jurnal Media Farmasi Indonesia*. 11(2):1075 - 1085.
- Guna F.P.D., Bintoro V.P., dan Hintono A. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Porang sebagai Penstabil terhadap Daya Oles, Kadar Air, Tekstur, dan Viskositas Cream. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2):88–92 88.
- Harianto, H. 2013. Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Pada Es Krim Yoghurt Ditinjau Dari Sifat Fisik Dan Total Bakteri Asam Laktat (*Doctoral dissertation*, Universitas Brawijaya).
- Harijati, N., Indriyanti, S., & Mastuti, R. 2013. Pengaruh temperatur ekstraksi terhadap sifat fisikokimia glukomanan asal *Amorphophallus muelleri* Blume. *Journal of Plant Sciences*, 2(2), 128-133.
- Harto, Y., Rosalina, Y., & Susanti, L. 2016. *Physical, Chemical And Organoleptic Properties Of Sapodilla (Achras zapota L.) Jam Based On Pectin And Sucrose Addition*. *Jurnal Agroindustri*, 6(2), 88-100.
- Hasibuan, K. I., & Hutasoit, J. P. 2024. karakteristik fisik selai jagung dengan penambahan tepung porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Sebagai

Bahan Pengental: Karakteristik Fisik Selai Jagung Dengan Penambahan Tepung Porang Sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Inovasi Teknologi Pangan*, 1(2), 20-27.

- Hassan, A. K. 2015. Effective surfactants blend concentration determination for o/w emulsion stabilization by two nonionic surfactants by simple linear regression. *Indian Journal of Pharmaceutical Sciences*, 77(4):461-469.
- Hutapea C. A. Rusmarilin H. dan Nurminah M. 2016. Pengaruh Perbandingan Zat Penstabil dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Mutu *Reduced fat Mayonnaise*. *Jurnal Rekayasa Pangan*. 4(3):304.
- Kumar C.H. Pradeep Lokesh T. Gobinath M. Kumar B. dan Saravanan D. 2013. *Anti-diabetic and anti-hyperlipidemic activities of glukomanan isolated from Araucaria cunninghamii seeds*. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Sciences*.6:204 – 208.
- Mardianingsih A., Resmi. dan Aini. 2014. Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius Roxb*) Sebagai Agen Antibakteri. *Jurnal Pharmacia*, 4(2):185-192.
- Mataliana, Ayu S. dan Ida A. 2015. Keragaan Usahatani Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb*) di Subak Tegenungan Desa Kemenuh Kecamatan Sukawati Kabupaten Gianyar. *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*. 4(1):2301-6523.
- Mutia, A.K. dan Yunus, R. 2016. Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Selai Langsung. *Jurnal Technology*. 4(2):80-84.
- Nofrida R. Sulastri Y. Widyasari R. Abbas Z. dan Nasrullah A. 2018. Pengaruh Penambahan *Stabilizer* Alami Berbasis Umbi Lokal untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Es Krim Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus Sp.*). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 3(1): 2503-0523.
- Nugraheni, B. Setyopuspito, A. dan Advistasari, Y.D. 2018. Identifikasi dan Analisis Kandungan *Makronutrien* Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus onchophyllus*). *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik*, 15(2):77-82.
- Nur, M. R., & Adisetya, E. 2023. Pemurnian Glukomanan Tepung Iles-iles (*Amorphophallus onchophyllus*) dengan Variasi Konsentrasi Isopropil Alkohol dan Waktu Ekstraksi. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(4), 1306-1314.

- Patil, U. dan Benjakul, S. 2017. *Characteristics of albumin and globulin from coconut meat and their role in emulsion stability without and with proteolysis. Food Hydrocolloids*, 69, 220-228.
- Prameswari O. M. dan Widjanarko S. B. 2014. Uji Efek Ekstrak Air Daun Pandan Wangi Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Dan *Histopatologi* Tikus Diabetes Mellitus. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 16-27.
- Prasetya, D. A., & Evanuarini, H. 2019. Kualitas mayonnaise menggunakan sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) sebagai pengasam ditinjau dari kestabilan emulsi, droplet emulsi dan warna. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 14(1), 20-29.
- Pujiati. 2018. Karakteristik Fisik Organeleptik dan Mikrobiologi Selai daging Buah Pala dengan Variasi Penambahan Bahan Pembentuk Gel. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Penelitian. Fakultas Pertanian. Universitas JAMBER.
- Rahma, P., & Sutrisno, A. 2017. Sosis Analog Berbasis Tempe Kedelai Hitam (*Glycine Soja*)(Perbedaan Persentase Gel Glukomanan Dan Jenis Pati. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Rahmat D. dan Wiradimadja R. 2011. Pendugaan Kadar Kolesterol Daging dan Telur Berdasarkan Kadar Kolesterol Darah pada Puyuh Jepang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 11(1):35-38.
- Rochmah, M. M., Ferdiansyah, M. K., Nurdyansyah, F., & Ujianti, R. M. D. 2019. Pengaruh penambahan hidrokoloid dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik selai lembaran pepaya (*Carica papaya L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), 42-52.
- Salgado, M., Rodríguez-Rojo, S., & Cocero, M. J. 2017. *Barley and yeast β -glucans as new emulsifier agents for the development of aqueous natural antifungal formulations. Carbohydrate Polymers*, 174, 1114-1120.
- Sari, D. P., & Widyasaputra, R. 2023. Uji Kesukaan Mi Kering Glukomanan dengan Variasi Konsentrasi Glukomanan dan Jumlah Penambahan Air Kapus Sirih. *Agroforetech*, 1(2), 1117-1123.
- Sarifudin A., Surahman D.N. dan Khudaifani S. 2015. Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (aw) dan Tekstur *Snack Bar* Berbasis Pisang (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal AGRITECH*. 35(1):1-2.

- Septiani, I. N., Basito, B., & Widowati, E. 2013. Pengaruh konsentrasi agar-agar dan karagenan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensori selai lembaran jambu biji merah (*Psidium guajava L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1).
- Sukasih, E. Prabawati, S. Hidayat, T. dan Rahayuningsih, M. 2009. Optimasi kecukupan panas pada pasteurisasi santan dan pengaruhnya terhadap mutu santan yang dihasilkan. *Jurnal Pascapanen*. 6(1):34-42.
- Tunjungsari, M. Haryono, D. Lestari, D.A. dan Tia, S. 2010. Fouling behavior of coconut milk at pasteurization temperatures. *Applied thermal engineering*. 30(11-12):1387-1395.
- Ulfa, N., & Nafiah, R. 2018. Pengaruh Perendaman NaCl Terhadap Kadar Glukomanan Dan Kalsium Oksalat Tepung Iles-Iles. *Journal of Parmachy*, 2(2), 35-42.
- Wardani N., Winda A. dan Handa M. 2021. Ekstraksi dan Penetapan Kadar Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Menggunakan Metode DNS. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 3(3):383-384.
- Wirawan, dan Mushollaeni W. 2008. Optimasi Lama Blanching Pengolahan Selai Kacang Tanah Metode Regresi Kuadrat. *Jurnal. Buana Sains*. 8 (1):73-80.
- Wulandari, N. Lestari, I. dan Alfiani, N. 2017. Peningkatan umur simpan produk santan kelapa dengan aplikasi bahan tambahan pangan dan teknik pasteurisasi. *Jurnal Mutu Pangan*, 4 (1), 30-37.
- Yanuriati, A. Maerseno, W.D. Rochmadf, R. dan Hermayani, E. 2017. Gel Glukomanan Porang-Xantan dan Kestabilan Setelah Penyimpanan Dingin dan Beku. *Jurnal AGRITECH*, 32 (2):121-131.
- Yulindha, Legowo A. M. dan Nurwantoro. 2021. Karakteristik Fisik Santan Kelapa dengan Penambahan *Emulsifier* Biji Ketapang. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 11(1):1-14.