

## ABSTRAK

ANITA RAHMA RIYANI. *Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensori Selai Nanas Lembaran (Ananas comosus L.) dengan Penambahan Bunga Rosela. Dibimbing oleh NURHIDAJAH dan WIKANASTRI HERSOELISTYORINI*

Selai lembaran merupakan modifikasi bentuk selai oles dari sari buah yang sudah dihancurkan, yang pada mulanya berbentuk semi padat menjadi lembaran yang tidak lengket. Penelitian ini rosela ditambahkan untuk memperbaiki tekstur selai lembaran karena mengandung pektin yang tinggi buah nanas memiliki pektin yang rendah maka pada pembuatan selai lembaran ini menambahkan rosela sebagai sumber pektin dan dapat memberikan pewarna alami serta mengandung antioksidan yang tinggi. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan rosela terhadap kadar vitamin C, aktivitas antioksidan, kekenyalan, warna, dan sensori selai nanas lembaran. Variasi penambahan rosela sebanyak (0, 10, 20, dan 30). Langkah pembuatan selai nanas lembaran rosela yaitu pencampuran antara bubur nanas dan rosela, gula, asam sitrat dan dimasak selama 5 menit, pencetakan, lalu dinginkan. Selai lembaran yang dihasilkan dianalisis sifat fisik (kekenyalan dan warna), sifat kimia (kadar vitamin C dan analisis antioksidan), dan sifat sensoris (tekstur, warna, aroma, dan rasa). Penelitian ini berjenis eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) monofaktorial dengan 4 perlakuan dan 6 kali ulangan. Penambahan rosela yang terbaik adalah pada penambahan rosela sebesar 30% dengan parameter warna 21,45, aktivitas antioksidan 26,05 % RSA, kadar vitamin C 10,05 mg/100, dan sifat sensoris hedonik 3,42 (suka). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan rosela pada selai nanas lembaran berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori.

Kata kunci : selai nanas, rosela, antioksidan ,vit C, dan sensori.