

# ANALISIS SERAT PANGAN, VITAMIN C DAN TKSTUR JELLY RUMPUT LAUT DENGAN SUBSTITUSI KULIT JERUK PAMELO

**Siti Salamah**

**36.2015.7.2.1252**

## ABSTRAK

**Latar Belakang:** Pomelo adalah buah dengan nilai gizi tinggi, tetapi penggunaannya sebagai bahan makanan belum dioptimalkan. Rumput laut dapat kehilangan kandungan nutrisi karena berbagai perlakuan selama pengolahan. Pomelo albedo dikenal karena kandungan vitamin C, serat dan pektinnya, dan substitusinya dapat meningkatkan nilai gizi dalam makanan. **Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi dalam produk jeli rumput laut oleh pomelo albedo sebagai substitusi dan pektinnya diharapkan dapat menggantikan penggunaan gelatin dalam pembuatan jeli. **Metode:** Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor, yaitu penambahan pomelo albedo. **Hasil:** Ada perbedaan yang signifikan dalam vitamin C dan kandungan serat makanan pada setiap kelompok perlakuan (p-value 0,000). Kandungan vitamin C dan serat makanan tertinggi ditemukan dalam sampel dengan substitusi 45% pomelo albedo dengan vitamin C 32,39% dan serat makanan 2,60%. Tekstur jeli menunjukkan perbedaan yang signifikan dengan p-value 0,041. **Kesimpulan:** Substitusi pomelo albedo memberikan perbedaan yang signifikan dalam peningkatan vitamin C dan kandungan serat dalam jeli rumput laut dan jumlah pomelo albedo yang tepat dapat digunakan sebagai pengganti gelatin.

**Kata kunci:** *serat makanan, pomelo albedo, rumput laut, tekstur, vitamin c*

**ANALYSIS OF DIETARY FIBRE, VITAMIN C, AND  
TEXTURE PROPERTY OF SEAWEED JELLY  
WITH POMELO ALBEDO SUBSTITUTION**

**Siti Salamah**

**36.2015.7.2.1252**

**ABSTRACT**

**Background:** Pomelo is a fruit with a high nutritional value. However Its use as food ingredients has not been optimized. Seaweed can lose its nutrients content due to various treatments in processing. Pomelo albedo was known for its vitamin C, fibre and pectin content. This substitution can increase nutritional value on food. **Objective:** This study aimed to increase the nutrient value in seaweed jelly product by pomelo albedo as a substitution and its pectin expected to replace the use of gelatin in jelly making. **Methods:** This research was an experimental study with a completely randomized design (CRD) method with one factor, specifically the addition of pomelo albedo. **Results:** There is a significant difference in vitamin C and dietary fibre content in each treatment group (p-value 0.000). The highest content of vitamin C and dietary fibre was found in samples by 45% pomelo albedo substitution with vitamin C 32.39% and dietary fibre 2.60%. The texture of jelly shows a significant difference with p-value 0.041. **Conclusion:** The substitution of pomelo albedo gave a significant difference in increasing vitamin C and dietary fibre content in seaweed jelly. In addition the right amount of pomelo albedo can be used as a substitute for gelatin.

**Keywords:** *dietary fibre, pomelo albedo, seaweed, texture, vitamin c*