

ABSTRAK

Yosi Ladia. 2019. “Pembuatan Selai Dari Buah Jambu Biji Merah”. Proyek Akhir. Progam Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh buah jambu biji yang memiliki umur simpan yang pendek dan mudah mengalami kerusakan. Sifat yang mudah rusak ini sering menimbulkan kerugian bagi petani buah-buahan. Oleh karena itu, untuk mencegah kerugian dan memperpanjang umur simpan buah, dapat dilakukan upaya dengan melakukan penganekaragaman makanan, sehingga memberikan nilai ekonomis terhadap jambu biji merah yang akan dimanfaatkan dan dapat dikonsumsi waktu lama, seperti pembuatan selai buah. Pembuatan Selai Dari Buah Jambu Biji Merah dilaksanakan pada periode Mei – Juni 2019, berlokasi di EQ 2 Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 10 orang panelis yaitu mahasiswa program studi D3 dan S1 Tata Boga. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas selai jambu biji merah adalah warna selai jambu biji merah yaitu bewarna merah bata, kualitas tekstur (halus) selai jambu biji merah yaitu halus, kualitas tekstur (daya oles) selai jambu biji merah yaitu mudah dioles, kualitas aroma dari selai jambu biji merah yaitu beraroma harum jambu biji merah, kualitas rasa (manis) pada selai jambu biji merah yaitu manis, dan kualitas rasa (jambu biji merah) pada selai jambu biji merah yaitu sangat terasa jambu biji merah. Harga jual selai jambu biji merah adalah Rp. 20.000,00 per 150 ml

Kata kunci: Jambu Biji Merah, Selai, Kualitas.