

**DAYA TERIMA MASYARAKAT PADA SELAI WANI
(*Mangifera caesia*) SEBAGAI DIVERSIFIKASI PANGAN**

Oleh

Ida Bagus Satria Harta Widana, NIM 2015081024

Jurusan Teknologi Industri

Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui formulasi baku selai buah wani (*Mangifera caesia*) dan (2) mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap selai buah wani ditinjau dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur. Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen laboratorium dengan metode pengumpulan data menggunakan observasi melalui uji hedonik. Panelis yang digunakan adalah panel konsumen tidak terlatih yang melibatkan 50 orang mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif. Berdasarkan analisis data, maka di temukan bahwa (1) Formulasi baku terbaik yang dihasilkan dari eksperimen terdiri dari 400 gram buah wani, 60 gram gula, dan 100 ml air. Proses pembuatannya meliputi tahap persiapan bahan, persiapan alat, dan tahap pengolahan. Alur pengolahan dimulai dengan mengupas dan mencuci buah wani hingga bersih dari getah, memisahkannya dari biji, memotong buah wani dengan potongan *dice* atau bisa lebih kecil agar bisa mempermudah proses memasaknya. Kemudian direbus dengan penambahan air dan gula, lalu dimasak menggunakan api kecil selama 45 menit hingga menyusut dan mengental secara alami. (2) Tingkat kesukaan masyarakat terhadap selai wani secara keseluruhan berada dalam kategori sangat suka. Hal ini dibuktikan dengan perolehan skor rata-rata uji hedonik pada aspek rasa sebesar 4,24, warna sebesar 4,18, aroma sebesar 4,14, dan tekstur sebesar 4,02. Hal ini menunjukkan selai wani (*Mangifera caesia*) dapat di terima oleh masyarakat serta memperpanjang daya simpan.

Kata Kunci: Buah Wani, Selai, Diversifikasi Pangan.

***PUBLIC ACCEPTABILITY OF WANI JAM (*Mangifera caesia*) AS FOOD
DIVERSIFICATION***

By

Ida Bagus Satria Harta Widana, Student ID 2015081024

Departement of Industrial Technology

Undergraduate Program in Culinary Arts Vocational Education

ABSTRACT

*This research aims to (1) determine the standard formulation of wani fruit jam (*Mangifera caesia*) and (2) determine the level of public preference for wani fruit jam in terms of taste, aroma, color, and texture. The type of research used was a laboratory experiment with data collection methods using observation through a hedonic test. The panelists used were untrained consumer panelists involving 50 students of Universitas Pendidikan Ganesha. The data obtained were then analyzed using quantitative descriptive analysis methods. Based on the data analysis, it was found that (1) The best standard formulation resulting from the experiment consisted of 400 grams of wani fruit, 60 grams of sugar, and 100 ml of water. The production process included material preparation, equipment preparation, and processing stages. The processing flow began with peeling and washing the wani fruit until clean from sap, separating it from the seed, cutting the wani fruit into dice cuts or smaller to facilitate the cooking process. Then it was boiled with the addition of water and sugar, and cooked using low heat for 45 minutes until it shrank and thickened naturally. (2) The overall level of public preference for wani jam was in the "strongly like" category. This is evidenced by the acquisition of average scores in the hedonic test for the taste aspect of 4.24, color of 4.18, aroma of 4.14, and texture of 4.02. This indicates that wani jam (*Mangifera caesia*) is acceptable to the public and extends its shelf life.*

Keywords: Wani fruit, Jam, Food Diversification.