

RINGKASAN

Nirwana, 08220200100, Pengaruh Penambahan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) terhadap kualitas selai buah timun suri (*cucumis melo* L.) dibimbing oleh **Dr. Ir. St. Sabahannur, MP.** dan **Ir. Andi Ralle, MP.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kombinasi yang tepat dari penambahan buah pepaya terhadap kualitas dan mutu organoleptik selai buah timun suri.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan buah pepaya terhadap kualitas selai buah timun suri. Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium Pasca Panen Universitas Muslim Indonesia, mulai bulan juni sampai juli 2025. Metode penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dimana setiap perlakuan dimana semua perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Parameter yang diamati yaitu rendemen, pH, total padatan terlarut, kadar vitamin C, uji warna dengan alat, organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan pepaya berpengaruh signifikan terhadap nilai rata-rata rendemen, pH, total padatan terlarut. Berpengaruh terhadap pengujian warna dengan alat, berpengaruh nyata terhadap kadar vitamin C, uji organoleptik warna, aroma, rasa dan tekstur. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan buah timun suri 700gram + buah pepaya 300gram (P5) yang menghasilkan rendemen tinggi yaitu 29,52, pH tinggi yaitu 3,93, total padatan terlarut 68°Brix, uji organoleptik warna terbaik yaitu 122,3, aroma terbaik yaitu 115,67, rasa terbaik yaitu 123,33, dan tektur terbaik yaitu 118,33. Perlakuan buah timun suri 500gram + buah pepaya 500gram (P1) memperoleh kadar vitamin C tertinggi yaitu 29,62. Perlakuan kontrol (P0) memiliki kadar vitamin C terendah dan warna kurang menarik dari segi uji organoleptik.

Kata Kunci : *timun suri, pepaya, selai*