

**WAX APPLE BLOSSOM SEBAGAI COLD DESSERT DENGAN
CRACKERS BERBASIS EDIBLE PORTION
JAMBU AIR CITRA (*Syzygium samarangense*)
ASAL DESA TLOGODOWO-DEMAK**

**WAX APPLE BLOSSOM AS COLD DESSERT WITH CRACKERS
BASED ON EDIBLE PORTION OF
WAX APPLE (*Syzygium samarangense*) FROM
TLOGODOWO VILLAGE-DEMAK**



TUGAS AKHIR S1

Oleh:
Rebecca Regina Elvina Budiono
21.I2.0014

**KONSENTRASI NUTRITION AND CULINARY TECHNOLOGY
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2025

**WAX APPLE BLOSSOM SEBAGAI COLD DESSERT DENGAN
CRACKERS BERBASIS EDIBLE PORTION
JAMBU AIR CITRA (*Syzygium samarangense*)
ASAL DESA TLOGODOWO-DEMAK**

**WAX APPLE BLOSSOM AS COLD DESSERT WITH CRACKERS
BASED ON EDIBLE PORTION OF
WAX APPLE (*Syzygium samarangense*) FROM
TLOGODOWO VILLAGE-DEMAK**

TUGAS AKHIR S1

Diajukan untuk memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

**OLEH
Rebecca Regina Elvina Budiono
21.12.0014**

**KONSENTRASI NUTRITION AND CULINARY TECHNOLOGY
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2025

RINGKASAN

Jambu air citra (*Syzygium samarangense*), buah yang berasal dari Asia Tenggara, dan banyak ditemukan di Indonesia khususnya di Desa Tlogodowo, Kabupaten Demak dikenal karena rasanya yang manis, dagingnya yang tebal, dan kandungan nutrisinya yang kaya, termasuk serat, kalsium, magnesium, kalium, vitamin C, serta antioksidan dan beta-karoten yang tinggi. Jambu air termasuk buah rendah kalori, menjadikannya bahan baku yang sehat untuk produk olahan. Penambahan *edible portion* jambu air pada *crackers* berpengaruh signifikan terhadap karakteristik nutrisi dan sensoris produk, meningkatkan serat kasar, kadar air, dan abu, namun menurunkan kadar protein dan lemak. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap *crackers* dengan penambahan jambu air, mengetahui tingkat keberhasilan *crackers* dengan penambahan jambu air, dan mengetahui formulasi dan pengolahan lanjut *crackers* dengan penambahan jambu air. Penelitian ini diawali dengan menyebarkan *google form* yang berisi tentang pengetahuan responden akan jambu air citra dan seberapa relevan *crackers* di kalangan remaja hingga dewasa yang berusia 12 hingga 21 tahun. Selanjutnya dilakukan pembuatan *crackers* dengan 5 formula dan diambil 3 formula untuk diuji lebih lanjut. Penelitian dilanjutkan dengan pembuatan *crackers* dengan penambahan jambu air. Selanjutnya dilakukan uji kandungan gizi yang meliputi kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, serat kasar dan jumlah kalori. Kemudian hasil yang diperoleh dilakukan analisis secara statistik menggunakan SPSS dengan uji *Multiple univariate analysis of variance* dengan *duncan* untuk mengetahui adanya perbedaan pada setiap sampel pada suatu parameter. Kemudian dilakukan uji sensori kepada 30 panelis yang hasilnya diuji secara statistik menggunakan Uji *Mann-Whitney* untuk mengetahui tingkat penerimaan sampel. Sampel terbaik kemudian diolah kembali menjadi *cold dessert Wax Apple Blossom*. Hidangan ini diuji secara sensori oleh ahli dengan skala *Just About Right*. Penambahan 7% *edible portion* jambu air menunjukkan tingkat penerimaan yang paling tinggi. Penambahan *edible portion* jambu air menunjukkan tingkat penerimaan yang tinggi, tingkat keberhasilan yang memadai, dan formulasi serta pengolahan yang tepat untuk pengembangan produk lanjutan.

SUMMARY

Wax apple (*Syzygium samarangense*), a fruit native to Southeast Asia, and widely found in Indonesia especially in Tlogodowo Village, Demak Regency is known for its sweet taste, thick flesh, and rich nutritional content, including fiber, calcium, magnesium, potassium, vitamin C, as well as high antioxidants and beta-carotene. Wax apple is a low-calorie fruit, making it a healthy raw material for processed products. The addition of edible portion of wax apple to crackers has a significant effect on the nutritional and sensory characteristics of the product, increasing crude fiber, moisture, and ash content, but decreasing protein and fat content. The purpose of this study was to determine the level of consumer acceptance of crackers with the addition of wax apple, to determine the success rate of crackers with the addition of wax apple, and to determine the formulation and further processing of crackers with the addition of wax apple. This research begins by distributing google forms containing respondents' knowledge of wax apple images and how relevant crackers are among adolescents to adults aged 12 to 21 years. Furthermore, crackers were made with 5 formulas and 3 formulas were taken for further testing. The research was continued by making crackers with the addition of wax apple. Furthermore, nutritional content tests were carried out which included moisture content, ash, protein, fat, carbohydrates, crude fiber and total calories. Then the results obtained were statistically analyzed using SPSS with multiple univariate analysis of variance tests with Duncan to determine the difference in each sample on a parameter. Then the sensory test was conducted to 30 panelists whose results were statistically tested using the Mann-Whitney Test to determine the acceptance of samples. The best sample was then reprocessed into Wax Apple Blossom. This dish was sensory tested by experts with Just About Right scale. The addition of 7% wax apple edible portion showed the highest level of acceptance. The addition of wax apple edible portion showed high acceptance, adequate success rate, and proper formulation and processing for further product development.