

## ABSTRAK

Nanas (*Ananas comusus L.*) merupakan salah satu buah tropis yang memiliki kandungan air tinggi, sehingga mengakibatkan masa penyimpanan relative singkat. Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan rempah yang dapat digunakan sebagai pengawet alami, karena jahe memiliki kandungan oleoresin yang bersifat membunuh dan menghambat pertumbuhan mikroba. Tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui pengaruh penambahan bubuk jahe terhadap daya simpan dengan parameter kadar air, pH, pengamatan pertumbuhan jamur dan daya terima terhadap selai nanas.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan desain RAL menggunakan empat formulasi yaitu 0%; 0,5%; 1%; dan 1,5%. Pengujian kadar air menggunakan metode oven, untuk mengetahui nilai pH menggunakan pH meter. Analisis data menggunakan *One Way Anova* yang dilanjutkan dengan uji *Post Hoc test* menggunakan metode *Tukey*. Analisis terhadap pertumbuhan jamur dilakukan dengan metode mata telanjang. Pengujian daya terima menggunakan uji hedonik dan mutu hedonik meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur. Analisis data menggunakan uji non parametrik dengan *Kruskal Wallis*.

Hasil analisis menunjukkan bahwa penambahan bubuk jahe pada kadar air penyimpanan minggu ke-0 tidak berbeda nyata ( $p>0,05$ ). Pada minggu ke-1 hingga ke-4 penambahan bubuk jahe berbeda nyata ( $p<0,05$ ) semakin tinggi penambahan bubuk jahe yang ditambahkan kadar air yang dihasilkan menurun. Hasil analisis nilai pH menunjukkan bahwa penambahan bubuk jahe berbeda nyata ( $p<0,05$ ). Hasil pengamatan pertumbuhan jamur menunjukkan bahwa semakin banyaknya bubuk jahe yang ditambahkan akan memperlambat pertumbuhan jamur pada selai nanas. Pada uji daya terima menunjukkan bahwa pada formula B (0,5%), merupakan formula yang dapat diterima oleh panelis.

**Kata kunci: Bubuk Jahe, Daya Simpan, Kadar Air, Nilai pH, Daya Terima**