

## ABSTRAK

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) merupakan salah satu komoditas pertanian yang mempunyai kandungan antosianin yang tinggi namun pemanfaatannya masih sangat terbatas. Selai merupakan produk awetan yang dibuat dengan memasak hancuran buah yang dicampur gula dengan atau tanpa tambahan air. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa umur simpan selai ubi jalar ungu dengan perbedaan proporsi penambahan sukrosa 30%, 50% dan 70%.

Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan desain Rancangan Acak Kelompok (RAK) satu faktor yaitu 3 variasi konsentrasi sukrosa sebesar 30%, 50%, dan 70%. Unit eksperimen dalam penelitian ini adalah selai berbahan dasar ubi jalar ungu dengan konsentrasi sukrosa 30%, 50%, dan 70%. Analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis deskriptif univariat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata – rata kadar air selai dengan penambahan sukrosa 30%, 50%, dan 70% yang disimpan pada suhu ruang dan suhu refrigerator berkisar antara 40,26% - 85,94%, rata – rata nilai pH selai dengan penambahan sukrosa 30%, 50%, dan 70% adalah 3,35 – 4,36, dan rata-rata munculnya jamur pada penyimpanan suhu ruang dan suhu refrigerator adalah minggu ke – 1 dan minggu ke - 2.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah kadar air selai ubi jalar ungu selama penyimpanan suhu ruang dan suhu refrigerator tidak stabil, demikian juga dengan nilai pH selai ubi jalar ungu cenderung menurun selama penyimpanan suhu ruang dan suhu refrigerator, dan rata-rata jamur tumbuh pada minggu ke – 1 dan minggu ke – 2 pada penyimpanan suhu ruang dan suhu refrigerator.

**Kata kunci : ubi jalar ungu, selai, sukrosa, umur simpan**