

ABSTRAK

Labu siam (*Sechium edule*) merupakan komoditas lokal yang kaya akan serat, air, dan senyawa fitokimia dengan cita rasa netral, sehingga berpotensi dikembangkan menjadi produk olahan seperti selai. Dalam meningkatkan nilai fungsional dan daya tarik visual, ditambahkan sari buah senduduk (*Melastoma malabathricum*) yang kaya akan antosianin dan antioksidan alami. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari buah senduduk terhadap karakteristik fisik dan organoleptik selai labu siam. Metode yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) satu factorial dengan P1 adalah selai labu siam tanpa penambahan sari (kontrol), P2 adalah selai labu siam dengan penambahan 100 gram, dan P3 adalah selai labu siam dengan penambahan 175 gram sari buah senduduk. Parameter yang diuji meliputi pH, daya oles, dan uji organoleptik (warna, rasa, aroma, dan tekstur). Hasil menunjukkan bahwa seluruh sampel memiliki pH 3, sesuai dengan Standar Nasional Indonesia No 3746:2008. Daya oles terbaik diperoleh pada sampel dengan 175 gram sari buah senduduk (0,16 g/cm²), sedangkan rasa terbaik terdapat pada kontrol tanpa sari. Penambahan sari buah senduduk meningkatkan warna dan tekstur, namun penggunaan berlebih dapat menurunkan penerimaan rasa. Oleh karena itu, penambahan 175 gram sari buah senduduk merupakan formulasi optimal untuk menghasilkan selai labu siam yang menarik secara visual dan tetap disukai konsumen.

Kata kunci: labu siam, sari buah senduduk, selai, organoleptik, pH, daya oles