

## RINGKASAN

**Perendaman Larutan Ca(OH)<sub>2</sub> Berbagai Konsentrasi terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Manisan Kering Bligo (*Benincasa hispida*),** Rizka Dewi Yulyana, NIM B32160955, Tahun 2019, 69 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si. (Dosen Pembimbing),

Buah bligo merupakan produk hortikultura yang bersifat mudah rusak karena mengalami respirasi dan transpirasi setelah dipanen serta kandungan airnya yang tinggi mencapai 96,1 g dalam 100 g buah (USDA, 2018). Untuk itu perlu adanya usaha untuk memperpanjang umur simpan buah bligo dengan mengolahnya menjadi manisan kering. Produk manisan kering sudah lama dikenal dan digemari oleh masyarakat. Selain memiliki rasa yang enak, pembuatan manisan kering cukup mudah, dan memiliki masa simpan yang panjang.

Pengolahan buah menjadi manisan kering dimaksudkan untuk memperoleh produk yang dapat mempertahankan warna dan tekstur bahan, cita rasa baru, serta usaha untuk dapat mengonsumsi buah tanpa bergantung musim. Tahapan pembuatan manisan kering meliputi pengupasan, pencucian, perajangan, perendaman larutan Ca(OH)<sub>2</sub>, *blanching*, perendaman larutan gula, dan pengeringan.

Permasalahan dalam pembuatan manisan kering yaitu tekstur produk yang dihasilkan cenderung menjadi lunak atau lembek, hal ini dapat diperbaiki dengan perendaman dalam larutan Ca(OH)<sub>2</sub>. Perendaman larutan Ca(OH)<sub>2</sub> dalam pembuatan manisan kering berfungsi sebagai *firming agent* untuk memperkeras dan mempertahankan tekstur buah sehingga produk olahannya menjadi lebih renyah dan tidak lembek.

Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan Januari 2019 sampai bulan Februari 2019 yang dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pangan dan Laboratorium Analisis Kimia Politeknik Negeri Jember. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) satu faktor. Faktor yang digunakan berupa konsentrasi larutan Ca(OH)<sub>2</sub> yaitu 0%, 1%, 2%, 3%, 4%, dan 5%.

Perendaman larutan  $\text{Ca(OH)}_2$  berbagai konsentrasi dalam pembuatan manisan kering bligo berpengaruh sangat nyata terhadap tekstur mutu hedonik dan hedonik, kadar air, dan kadar sukrosa, berpengaruh nyata terhadap tekstur, warna mutu hedonik dan hedonik, serta tidak berpengaruh nyata terhadap rasa mutu hedonik dan hedonik, aroma mutu hedonik dan hedonik.

Perendaman larutan  $\text{Ca(OH)}_2$  pada konsentrasi 4% menghasilkan manisan kering bligo bertekstur agak keras (3,45) yang disukai (3,63) dengan nilai 54,76N, warna putih cerah (4,13) yang agak disukai (3,30), rasa manis (3,75) yang agak disukai (3,00), aroma agak harum gula (2,73) yang agak disukai (2,75), kadar air 16,24%, dan kadar sukrosa 43,36%.