

Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Gula Terhadap Mutu Dan Sifat Organoleptik Manisan Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*)

Windari Yulistiana

Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian
Politeknik Negeri Jember

ABSTRAK

Manisan nangka adalah manisan yang dibuat dari buah nangka dengan melalui proses pengolahan meliputi pemasakan dan perendaman. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi asam sitrat dan konsentrasi gula terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik pembuatan manisan nangka. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan dan Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember pada Agustus 2017. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lelompok (RAL) pola faktorial 3×3 dengan 2 kali pengulangan. Faktor pertama (A) adalah konsentrasi asam sitrat dan faktor kedua (B) adalah konsentrasi gula. Hasil penelitian menunjukkan konsentrasi asam sitrat dan konsentrasi gula berpengaruh sangat nyata terhadap Ph, Aw air manisan, vitamin C, gula pereduksi, dan organoleptik manisan nangka, akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap Aw manisan nangka. Hasil Analisa terbaik yaitu pada perlakuan A1B1 (konsentrasi asam sitrat 0,05% dan gula 40%) dengan pH 4,64 dan 4,48, Aw 0,911 dan 0,930, Vitamin C 3,966, Gula Reduksi 25,31, sedangkan dengan nilai mutu hedonik dan uji perbandingan jamak warna 4,5 (kuning kecokelatan agak cerah) lebih baik dari R, rasa 3,5 (manis) sama dengan R, aroma 4,2 (agak beraroma nangka) sama dengan R, tekstur 3,3 (agak padat) sama dengan R

Kata Kunci : Gula Pasir, Asam Sitrat, Manisan Nangka