

Pengaruh Konsentrasi Gula dan Variasi Lama Perendaman Air Kapur Pada Pembuatan Manisan Buah Tomat Dengan Metode Pengeringan

Andika Maulana

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

ABSTRAK

Manisan tomat adalah manisan yang dibuat dari buah tomat dengan melalui proses pengolahan meliputi perendaman, pemasakan, dan pengovenan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi gula dan lama perendaman air kapur terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik pembuatan manisan buah tomat. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan dan Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember pada Juni 2017. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial 3×3 dengan 2 kali pengulangan. Faktor pertama (A) adalah konsentrasi gula (sukrosa) dan faktor kedua (B) adalah lama waktu perendaman larutan kapur sirih. Hasil penelitian menunjukkan konsentrasi gula dan variasi lama perendaman air kapur sirih berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, gula reduksi, tekstur, dan organoleptik manisan buah tomat (rasa dan tekstur), akan tetapi berpengaruh nyata terhadap pH dan tekstur manisan buah tomat, dan tidak berpengaruh nyata terhadap sifat organoleptik warna, dan aroma. Hasil Analisa terbaik yaitu pada perlakuan A2B1 (konsentrasi gula 80% dan lama perendaman 30 menit) dengan nilai kadar air sebesar 23,76 %; nilai gula reduksi 28,18 %; nilai tekstur 61,81 N; nilai pH 3,93; nilai mutu hedonik warna 2,58; nilai mutu hedonik aroma 3,30; mutu hedonik rasa 2,63; nilai mutu hedonik tekstur 2,25; nilai hedonik kesukaan warna 3,23; nilai hedonik kesukaan aroma 3,30; nilai hedonik kesukaan rasa 2,63; dan nilai hedonik kesukaan tekstur 2,25.

Kata Kunci : Gula Pasir, Kapur Sirih, Manisan Buah Tomat.