

“Pengaruh Konsentrasi Larutan Ca(OH)_2 Dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Tekstur dan Organolektik Manisan Kering Pepaya”

Dewi Sinta, Drs. Syaiful Bachri

Program Studi Teknologi Industri Pangan

Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Manisan kering pepaya merupakan makanan olahan atau awetan yang dibuat dari irisan pepaya segar, diberi gula dan dikeringkan. Agar teksturnya keras perlu direndam dalam air kapur, Penelitian ini bertujuan mengetahui kombinasi antara konsentrasi air kapur dan waktu lama perendaman. Penelitian dilakukan di laboratorium dengan menggunakan metode rancangan acak lengkap pola faktorial dengan dua faktor dan tiga kali ulangan. Faktor pertama konsentrasi air kapur (0%, 1%, 3%, dan 4%) dan faktor kedua

Lama perendaman (1, 2, dan 3 menit). Hasil penelitian terbaik pada kombinasi waktu perendaman 20 menit dan konsentrasi air kapur 4%, dengan kadar air 23.242%, tekstur 40.474 N/s, rasa 2.711, warna 2.809 dan tekstur 2.353.

Kata kunci : konsentrasi air kapur, lama perendaman, manisan pepaya.