

Pengaruh Perendaman Konsentrasi Natrium Metabisulfit Terhadap Kualitas Mutu Manisan Basah Buah Salak (*Salacca Edulis*)

Fady Ilahi

Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian
Politeknik Negeri Jember

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh natrium metabisulfit terhadap kualitas mutu manisan basah buah salak (*Salacca Edulis*). Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pengolahan Pangan dan Laboratorium Analisis Pangan Politeknik Negeri Jember pada bulan Agustus 2017. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Non Faktorial dengan 3 kali ulangan dan 6 perlakuan (konsentrasi natrium metabisulfit A1 = 0%, A2 = 0.025%, A3 = 0.05%, A4 = 0,075%, A5 = 0,1% dan A6 = 0,125%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit terhadap kualitas mutu manisan basah buah salak memberikan pengaruh yang sangat berbeda nyata ($P < 0,01$) terhadap uji warna dan uji organoleptik (mutu hedonik dan perbandingan jamak). Tidak berbeda nyata terhadap pH bahan salak dan pH larutan gula, kadar sukrosa, kadar abu, aktivitas air (a_w) bahan salak, (a_w) larutan gula, dan vitamin C buah salak. Perlakuan terbaik konsentrasi natrium metabisulfit terdapat pada perlakuan A3 (0,05%) dengan nilai vitamin C 7,90%, pH salak 3,42, (a_w) salak 0,915%, kadar abu 0,30%, warna L 70,41% kadar gula sukrosa 19,10%. Sedangkan mutu hedonik warna 2,68%, rasa 3,15%, tekstur 3,47%, aroma 2,60% dan uji perbandingan jamak warna 4,15%, rasa 3,57%, aroma 3,33, tekstur 3,65%

Kata Kunci : Manisan Basah Buah Salak, Natrium Metabisulfit