

Pengaruh Glukosa Terhadap Mutu Fisik, Kima dan Organoleptik Manisan Basah Buah Nanas (*Ananas comosus (L). Merr*)

Sugik Anur

Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian
Politeknik Negeri Jember

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh glukosa terhadap mutu fisik, kima dan organoleptik manisan basah buah nanas (*ananas comosus (L). Merr*). 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 gula pasir dan glukosa (K) dengan perlakuan K1 50% = 125 gram glukosa dan 125 gram gula pasir, K2 60% = 150 gram glukosa : 100 gram gula pasir, K3 70% = 175 gram glukosa : 75 gram gula pasir, K4 80% = 200 gram glukosa : 50 gram gula pasir, K5 90% = 225 gram glukosa : 25 gula pasir, dan K6 100% = 250 gram glukosa : 0 gram gula pasir. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh glukosa terhadap mutu fisik, kima dan organoleptik manisan basah buah nanas memberikan pengaruh yang sangat berbeda nyata ($P < 0,01$) terhadap aktivitas air (a_w) bahan nanas dan (a_w) larutan gula, hedonik dan mutu hedonik (warna, rasa, aroma dan tekstur). Tidak berbeda nyata terhadap pH bahan nanas dan pH larutan gula, gula pereduksi dan vitamin C bahan nanas. Perlakuan K1 (50% gula pasir dan 50% glukosa) menghasilkan manisan basah buah nanas yang baik dari a_w bahan nanas, a_w larutan gula dan vitamin C bahan nanas dan warna, rasa, dan aroma yang disukai oleh panelis dan memiliki mutu yang baik.

Kata Kunci : Glukosa, Manisan Basah Buah Nanas.