

RINGKASAN

Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Terhadap Mutu Permen Jelly Nanas, Nurul Bellania L.H.P, NIM B32140807, Tahun 2017, 45 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, STP, MP (Dosen Pembimbing).

Nanas merupakan tanaman semak yang memiliki nama ilmiah *Ananas comosus* (L.) Merr. dan termasuk dalam famili bromeliaceae. Tanaman ini berasal dari daratan Amerika Selatan dan selanjutnya berkembang meluas ke seluruh dunia yang beriklim tropis, termasuk Indonesia (Ashari, 2006). Terdapat empat golongan varietas nanas yang beredar di pasaran, yakni golongan Spanish, Queen, Abacaxi, dan Smooth Cayenne (Suyanti, 2010). Natrium Metabisulfit merupakan suatu jenis pengawet yang diperbolehkan untuk ditambahkan dalam pengolahan bahan makanan. Di Indonesia yang beriklim tropis dan kelembapan udara yang tinggi sangat memungkinkan pertumbuhan mikroba perusak makanan, sehingga diizinkan menggunakan bahan pengawet untuk penambahan ke dalam makanan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi natrium metabisulfit dan lama perendaman terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik permen jelly. Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium Analisis dan Laboratorium Pengolahan Politeknik Negeri Jember. Pada bulan November 2016. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial yang terdiri atas dua faktor. Faktor pertama adalah Konsentrasi Natrium Metabisulfit yang terdiri atas 2000 ppm, 4000 ppm, 6000 ppm. Faktor kedua adalah lama waktu perendaman yang terdiri dari 2 menit, 4 menit, 6 menit.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi natrium metabisulfit dan lama perendaman sangat berpengaruh terhadap kadar air, gula reduksi, parameter fisik warna, dan organoleptik (warna).