

KAJIAN TEKSTURAL, SENSORIS DAN KIMIA DARI PERMEN *TUTTY FRUITY* PEPAYA (*Carica papaya L*)

Shohibatun Nashihah, Askur Rahman dan Abdul Azis Jakfar.

Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas

Trunojoyo Madura, Bangkalan, PO BOX 2 Kamal 69162

Email : nashihahxena@yahoo.co.id

ABSTRAK

Pepaya merupakan buah yang memiliki potensi jumlah produksi cukup besar di Indonesia. Buah pepaya tersedia setiap saat, serta sistem distribusinya yang telah meluas. Buah pepaya merupakan buah yang mudah rusak dan tidak awet jika disimpan lama. Untuk itu perlu dilakukan pengolahan buah pepaya yang lebih lanjut dengan pengharapan dapat memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai ekonomi dari buah pepaya. Selama ini, buah pepaya yang masih muda hanya dimanfaatkan sebagai sayuran dan manisan. Melihat dari melimpahnya produksi pepaya yang ada di Indonesia, maka terdapat peluang usaha yang baru dan cukup besar untuk mengolah pepaya yang masih muda menjadi produk olahan permen *tutty fruity*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat tekstur, sensoris dan kimia dari permen *tutty fruity* papaya (*Carica papaya L*). Desain penelitian yang digunakan yaitu RALF (Rancangan Acak Lengkap Faktorial) dengan perbandingan gula dan daging buah (40%:60%, 50%:50%, 60%:40%) dan analisa data menggunakan ANOVA. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang nyata pada uji tekstur (*Hardness*, *Springiness* dan *Adhesiveness*) dan uji kadar air. Sedangkan pada uji sensoris (rasa, warna, aroma, tekstur) dan uji kadar gula reduksi tidak ada perbedaan yang nyata.

Kata kunci: *tutty fruity*, pepaya, tekstural, sensoris, kimia

STUDY TEXTURE, SENSORY AND CHEMISTRY OF CANDY TUTTY FRUITY PAPAYA (*Carica papaya* L)

ABSTRACT

*Papaya is a fruit that has a fairly large amount of production potential in Indonesia. Papaya is available at all times, and that has expanded its distribution system. Papaya is a fruit that is perishable and durable if stored longer. It is necessary for the processing of papaya more with hope can extend shelf life and enhance the economic value of the papaya. During this time, the young papaya is only used as a vegetable and sweets. Judging from the abundance of papaya production in Indonesia, then there are new business opportunities and big enough to cultivate young papaya into refined products tutty fruity. This study aims to determine the nature of the texture, sensory and chemistry of tutty fruity papaya (*Carica papaya* L). The study design used is RALF (completely randomized design factorial) with a ratio of sugar and fruit pulp (40%: 60%, 50%: 50%, 60%: 40%) and data analysis using ANOVA. The results of this study indicate that there are significant differences in the texture test (Hardness, Springiness and Adhesiveness) and test the moisture content. While the test sensory (taste, color, aroma, texture) and reducing sugar test there is no real difference.*

Keywords: *tutty fruity, papaya, texture, sensory, chemistry*