

ABSTRAK

Rambutan mudah mengalami kerusakan karena proses respirasi dan transpirasi yang menyebabkan kerugian besar bagi petani dan pedagang, bahkan harga rambutan menjadi rendah karena tingginya produksi dan tidak lancarnya distribusi pemasaran. Salah satu alternatif untuk mengurangi tingkat kerusakan pada buah rambutan adalah dengan membuat manisan rambutan kering. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh karakteristik pengeringan dan konsentrasi larutan kapur terhadap kadar air, tekstur dan vitamin C dalam pembuatan manisan rambutan kering. Metode yang digunakan RAK (Rancangan Acak Lengkap) dengan faktorial. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan konsentrasi larutan kapur berdampak pada peningkatan kadar air tetapi tidak berdampak pada kadar vitamin C, hardness dan resilience. Sedangkan perbedaan karakteristik pengeringan dan interaksi keduanya tidak berdampak terhadap peningkatan kadar air, kadar vitamin C, hardness dan resilience.

Kata Kunci : manisan kering, rambutan, larutan kapur, pengeringan

ABSTRACT

Rambutan susceptible to damage due to respiration and transpiration processes that cause huge losses to farmers and traders, even the price of rambutan to be low due to the high production and efficient distribution of marketing. One alternative to reduce the level of damage to the fruit rambutan is to make candied dried. The purpose of this study was to determine the effect of drying characteristics and concentration of lime solution to the water content, texture and vitamin C in the making candied dried rambutan. The method used RAK (completely randomized design) with factorial. The results of this study indicate that the use of lime solution concentrations result in increased water levels but had no effect on the levels of vitamin C, hardness and resilience. While the differences in drying characteristics and their interaction did not affect the increase in water content, vitamin C content, hardness and resilience.

Keywords: dried candied, rambutan, lime solution, drying