

ABSTRAK

Manisan kering salak adalah salah satu makanan ringan dengan penambahan gula pasir dengan konsentrasi tinggi kemudian dikeringkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi larutan gula dan lama perendaman terhadap karakteristik manisan kering salak. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial yang terdiri dari dua faktor yaitu konsentrasi larutan gula 40% (A1), 50% (A2), 60% (A3) dan faktor lama perendaman larutan gula secara bertingkat dengan lama perendaman selama 24 jam (B1) dan 48 jam (B2), masing-masing faktor diulang tiga kali. Pengolahan data hasil uji kualitas manisan kering salak menganalisa dengan menggunakan General Linier Model (LGM) Univariante uji Duncan Multiple Range Test (DMRT). Hasil yang diperoleh bahwa konsentrasi larutan gula dan lama perendaman berpengaruh nyata terhadap gula reduksi. Lama perendaman berpengaruh nyata pada nilai rendemen, kesukaan pada rasa, kesukaan pada tekstur, dan kesukaan pada keseluruhan manisan kering salak. Interaksi lama perendaman dan konsentrasi larutan gula berpengaruh nyata terhadap kadar air manisan kering salak.

Kata kunci: lama perendaman, konsentrasi larutan gula, manisan kering salak

UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Analisa Karakteristik Manisan Kering Salak (*Salacca Edulis*) Dengan Lama Perendaman Dan Konsentrasi Larutan Gula”** dengan baik dan lancar. Dalam penyelesaian skripsi ini penulis tak lepas dari bantuan berbagai pihak yang ikut mendukung dalam pembuatan laporan ini. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih atas bantuan, bimbingan dan motivasi yang diberikan selama proses penyusunan skripsi ini, kepada yang terhormat :

1. Aba H.M. Amin Jakfar, Spd. MMPd dan Mama Elok Masfah, SPd tercinta yang senantiasa memberikan do'a dan dukungan mulai saya masuk kuliah.
2. Bapak Drs. H. Kaswan Badami, MSi selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura
3. Ibu Darimiyya Hidayati, STP. MP selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Trunijoyo Madura dan sekaligus dosen pembimbing utama.
4. Ibu Sri Hastuti, SPt. MP selaku dosen pembimbing yang telah banyak membantu, mengarahkan dan membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
5. Ibu Laila Khamsatul Muharrami, S.Si., MSi dan Bapak Supriyanto, STP. MP sebagai Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan kritik serta pengarahan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
6. Laboran TIP, Ibu Ratri, Ibu Kanti dan Mbak Niar yang telah memberikan pelayanan serta fasilitas laboratorium yang baik untuk kelancaran penelitian skripsi ini.
7. Dosen-dosen TIP yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
8. Teman-teman seperjuangan angkatan 2009 yang sudah membantu dan memberikan motivasi.
9. Saudara saya Neng Eva, Adik Dela, dan Adik Adam atas motivasi dan doanya agar saya dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.

10. Semua pihak yang telah membantu pelaksanaan skripsi yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari bahwa masih jauh dari sempurna sehingga terdapat banyak kekurangan. Oleh sebab itu dengan kerendahan hati penulis memohon kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap laporan skripsi ini bisa memberikan manfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

DAFTAR ISI

	Halaman
SKRIPSI	i
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	2
1.4. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Salak (<i>Salacca Edulis</i>)	4
2.1.1. Taksonomi Salak	4
2.1.2. Kandungan Gizi Salak.....	5
2.2. Manisan Buah	5
2.2.1. Pengertian	5
2.2.2. Proses Pembuatan.....	5
2.2.3. Bahan Tambahan	7
2.3. Pengeringan Buah	8
III. METODE PENELITIAN	10
3.1. Tempat Dan Waktu	10
3.2. Alat Dan Bahan.....	10
3.3. Tahapan Penelitian.....	10
3.3.1. Penelitian Pendahuluan	10
3.3.2. Penelitian Utama	12
3.5. Desain Penelitian	12
3.4. Parameter Penelitian	13
3.4.1. Uji Kadar Air.....	13

3.4.2. Uji Gula Reduksi	13
3.4.3. Tekstur	14
3.4.4. Uji Organoleptik	14
3.4.4. Rendemen	14
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1. Penelitian Pendahuluan	15
4.2. Rendemen	16
4.3. Uji Kadar Air	17
4.4. Uji Gula Reduksi.....	19
4.5. Uji Tekstur	20
4.5.1. Kekerasan (<i>Hardness</i>)	20
4.5.2. Kekenyalan (<i>Reselience</i>)	21
4.6. Uji Organoleptik	22
4.6.1 Rasa..	22
4.6.2. Warna	23
4.6.3. Aroma	24
4.6.4. Tekstur	25
4.2.5. Keseluruhan.....	25
V. PENUTUP 27	
5.1 Kesimpulan.....	27
5.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	30

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktorial	12
Tabel 4.1. Nilai rerata nilai rendemen manisan kering salak pada lama perendaman yang berbeda.....	16
Tabel 4.2. Nilai rerata kadar air manisan kering salak	18
Tabel 4.3. Nilai rerata kadar gula reduksi manisan kering salak pada konsentrasi larutan gula berbeda	19
Tabel 4.4. Nilai rerata kadar gula reduksi manisan kering salak pada lama perendaman.....	19
Tabel 4.5. Nilai rerata kekerasan (Hardness).....	21
Tabel 4.6. Nilai tekstur kekenyalan (Reselience) pada perlakuan.....	22
Tabel 4.7. Nilai rerata kesukaan pada rasa manisan kering salak pada lama perendaman.....	23
Tabel 4.8. Nilai rerata kesukaan pada warna manisan kering salak	23
Tabel 4.9. Nilai rerata kesukaan pada aroma manisan kering salak	24
Tabel 4.11. Nilai rerata kesukaan pada keseluruhan manisan kering salak pada lama perendaman.....	26

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1. Digram Alir Prosedur Pembuatan Manisan Buah Salak.....	6
Gambar 3.1. Diagram alir penelitian utama proses pembuatan Manisan kering sala	11
Gambar 4.1. <i>Blanching</i> selama 10 menit.....	15
Gambar 4.2. Tanpa <i>blanching</i>	15
Gambar 4.3. <i>Blanching</i> selama 5 menit.....	16

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Data rendemen manisan kering salak.....	30
Lampiran 2. Data kadar air manisan kering salak	31
Lampiran 3. Data kadar gula manisan kering salak.....	32
Lampiran 4. Data tekstur kekerasan (<i>Hardness</i>) manisan kering salak.....	33
Lampiran 5. Data tekstur kekenyalan (<i>Reselience</i>) manisan kering salak.....	34
Lampiran 6. Data kesukaan rasa pada manisan kering salak.....	35
Lampiran 7. Data kesukaan pada warna manisan kering salak	36
Lampiran 8. Data kesukaan pada aroma manisan kering salak	37
Lampiran 9. Data kesukaan pada tekstur Manisan kering salak.....	38
Lampiran 10. Data kesukaan keseluruhan pada manisan	39
Lampiran 11. Manisan kering salak dari setiap perlakuan	40
Lampiran 12. Contoh kuisioner penelitian anisan kering salak.....	41