

ABSTRAK

Buah rambutan merupakan komoditi pertanian yang bersifat musiman dan mudah rusak sehingga pada saat musim nilai ekonomis buah rendah. Untuk meningkatkan nilai ekonomisnya mengolah buah rambutan menjadi manisan kering rambutan mempunyai prospek yang baik dan banyak digemari masyarakat. Penelitian ini bertujuan (i) Mengetahui pengaruh kesukaan terhadap mutu sensoris manisan kering rambutan. (ii) Menentukan kondisi suhu dan waktu pengeringan optimum serta konsentrasi larutan kapur terhadap mutu kesukaan sensoris manisan kering rambutan. Uji sensoris digunakan untuk menentukan kualitas mutu pada manisan kering rambutan dengan variasi konsentrasi larutan kapur, suhu, dan waktu pengeringan. Rancangan menggunakan RSM dengan desain Box-Behnken. Masing-masing 3 level, yaitu konsentrasi larutan kapur kapur 2%, 4%, dan 6%, pemberian suhu 50°C, 60°C, dan 70°C, dan waktu pengeringan 6 jam, 8 jam, dan 10 jam. Parameter sensoris yang diujikan adalah warna, aroma, rasa, tekstur di mulut, dan kesukaan keseluruhan dengan skala hedonik 1-9. Penambahan larutan kapur berpengaruh signifikan secara statistik terhadap tekstur di mulut dan kesukaan secara keseluruhan manisan, dan suhu pengeringan berpengaruh terhadap warna, dan rasa manisan kering rambutan, sedangkan waktu pengeringan tidak berpengaruh signifikan terhadap parameter sensoris manisan kering rambutan. Formulasi optimum penilaian panelis terhadap manisan kering rambutan yaitu dengan konsentrasi larutan kapur 6 %, suhu pengeringan 63,49 °C, waktu pengeringan 10 jam.

Kata kunci: manisan kering rambutan, larutan kapur, suhu dan waktu pengeringan, uji sensoris, RSM