

PENGARUH CARA BLANCHING DAN PENAMBAHAN GULA TERHADAP KUALITAS “LEATHER” APHEL MANALAGI (*Malus sylvestris* Mill.)

 Oleh: **TAUFIQ AGUNG WIJAYA (00730059)**

Agroindustri

Dibuat: 2007-01-30 , dengan 3 file(s).

Keywords: Blanching, Leather

Apel manalagi (*Malus sylvestris* Mill) dikonsumsi dengan berbagai cara. “Leather” apel merupakan salah satu alternatif pengolahan yang dibuat dari ampas apel dengan tujuan untuk memanfaatkan hasil sampingan dari pembuatan sari buah agar tidak terbuang percuma. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya interaksi antara blanching dan penambahan gula pasir terhadap kualitas “leather” apel. Diduga ada interaksi antara blanching dan penambahan gula pasir terhadap kualitas “leather” apel. Untuk mengetahui pengaruh blanching terhadap kualitas “leather” apel. Diduga blanching berpengaruh terhadap kualitas “leather” apel. Untuk mengetahui pengaruh penambahan gula pasir terhadap kualitas “leather” apel. Diduga penambahan gula pasir berpengaruh terhadap kualitas “leather” apel.

Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) yang disusun secara faktorial yang terdiri dari 2 faktor: Faktor 1 Cara Blanching (Tanpa blanching, blanching dengan cara dikukus, blanching dengan cara direndam). Faktor 2 penambahan gula pasir (G1=30%, G2=40%, G3=50%).

Hasil penelitian menunjukkan adanya interaksi antara perlakuan blanching dan penambahan konsentrasi gula pasir terhadap kandungan gula reduksi, vitamin C, kenampakan, rasa dan aroma. Sedangkan pada kadar air, serat kasar, rendemen dan kadar abu tidak menunjukkan adanya interaksi antara perlakuan blanching dan penambahan konsentrasi gula pasir. Pada perlakuan blanching menunjukkan adanya pengaruh nyata terhadap kandungan gula reduksi, vitamin C, kadar air, rendemen, kadar abu dan uji organoleptik, sedangkan pada perlakuan penambahan konsentrasi gula pasir juga menunjukkan pengaruh nyata terhadap kandungan gula reduksi, rasa, kenampakan dan aroma. Berdasarkan uji De Garmo perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan B3G3 (perlakuan blanching dengan cara perebusan dan penambahan gula pasir 50%) dengan nilai produk sebesar 1,21, dengan kandungan gula reduksi 45,30%, vitamin C 1,76 mg, kadar air 10,84%, serat kasar 0,82 g, rendemen 70,84%, kadar abu 1,84%, aroma 2,40 (tidak menyengat), rasa 4,40 (enak), kenampakan 4,10 (menarik).