

RINGKASAN

Sri Aprilianti Mulia (08220190075). Efek Suhu dan Lama Blanching terhadap Mutu Manisan Kering Buah Salak di bawah bimbingan **St Sabahannur** dan **Suraedah Alimuddin**

Buah salak merupakan buah yang banyak disukai karena memiliki rasa yang khas, kombinasi tiga rasa, yaitu manis, manis keasaman, manis agak sepat. Pengolahan buah salak menjadi salah satu alternatif untuk mengantisipasi hasil produksi yang melimpah untuk menghindari kerusakan, selain dapat dikonsumsi dalam jangka waktu panjang, juga dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam hasil olahan sehingga dapat meningkatkan nilai tambah. Salah-satu cara untuk mengolah buah salak yaitu dengan membuat manisan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama blanching terhadap manisan kering buah salak. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pasca panen Fakultas Pertanian Universitas Muslim Indonesia. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan dua faktor. Faktor pertama Suhu *blanching* yang terdiri dari 3 taraf perlakuan yaitu 75°C, 85°C dan 95°C. Faktor kedua Lama *blanching* yang terdiri dari 3 taraf perlakuan yaitu 3, 6 dan 9 menit. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengaruh suhu *blanching* 85°C menghasilkan kadar air terendah 33,33% berpengaruh baik terhadap parameter kadar air, vitamin C 4,99 mg/100g, kadar gula 14,46%, pH 4,86 dan rendemen 32,11%, lama *blanching* 3 menit berpengaruh baik terhadap parameter vitamin C 5,16 mg/100g, interaksi antara suhu dan lama *blanching* tidak berpengaruh terhadap semua parameter pengamatan dan hasil uji organoleptik warna, rasa, aroma dan tekstur. Untuk warna, rata-rata dari 25 orang tidak suka. Sedangkan untuk rasa, aroma dan tekstur rata-rata dari 25 orang agak suka.

Kata kunci: *salak, suhu, blanching, manisan*