

**Mutiara Anisa. J1A219010. Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Sirih Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Manisan Kering Terung Ungu (*Solanum melongena, L.*). Pembimbing: Ir. Emanauli, M.P dan Fera Oktaria, S.TP., M.P.**

---

**RINGKASAN**

Terung (*Solanum melongena, L.*) merupakan salah satu tanaman hortikultura yang mudah tumbuh dan sudah banyak tersebar di Indonesia serta digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. Produksi terung di Indonesia dengan luas panen 50,155 hektar menghasilkan 671,801 ton (BPS, 2021). Menurut data Badan pusat statistik produksi terung di provinsi Jambi tahun 2021 sebanyak 148,286 ton pertahunnya. Sementara itu produksi terung di Muaro Jambi sebanyak 3,163 ton. (BPS, 2021).

Terung Ungu merupakan salah satu jenis terung yang paling terkenal dari jenis terung lain. Kandungan gizi Terung Ungu di antaranya vitamin A, B1, B2, C, D, fosfor, karotenoid, antosianin dan serat (Annisas dkk., 2011). Terung Ungu sangat mudah mengalami kerusakan seperti sifat fisik yang mudah layu atau busuk setelah panen. Penyimpanan terung pada suhu ruang tanpa perlakuan apapun menyebabkan Terung Ungu cepat berkeriput dalam jangka waktu 4-5 hari (Maya, 2015). Hal ini berkaitan dengan kadar air Terung Ungu yang tinggi. Dalam setiap 100 gram Terung Ungu mengandung 81,6% air (Johan, 2010). Panen Terung Ungu yang berlimpah membuat harga penjualan Terung Ungu mengalami penurunan dan sisa Terung Ungu yang tidak laku terjual disimpan menyebabkan Terung Ungu cepat rusak. Oleh sebab itu, untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai tambah terung ungu, salah satunya dengan mengolah Terung Ungu menjadi manisan kering. Dalam proses pembuatan manisan ini digunakan kapur sirih untuk memperkuat jaringan buah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perendaman dalam larutan kapur sirih terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik manisan kering Terung Ungu dan untuk mendapatkan lama perendaman dalam larutan kapur sirih yang tepat terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik manisan kering Terung Ungu.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak lengkap (RAL) dengan perlakuan lama perendaman dalam larutan kapur sirih terdiri dari 4 perlakuan (tanpa perendaman (kontrol), 2, 4 dan 6 jam) dan 5 ulangan sehingga diperoleh 20 satuan percobaan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan sidik ragam apabila terdapat perbedaan maka dilakukan uji lanjut DNMRT (*Duncan new multiple range test*) pada taraf 1%. Parameter yang diamati adalah Tekstur, Kadar Air, Kadar Abu, dan Uji Organoleptik (Tekstur, Rasa, dan Penerimaan Keseluruhan).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama perendaman dalam larutan kapur sirih berpengaruh sangat nyata terhadap Tekstur, Kadar Air, Kadar Abu, Uji Organoleptik (Tekstur, Rasa dan Penerimaan Keseluruhan). Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Sirih Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Manisan Kering Terung Ungu terbaik terdapat pada perlakuan lama perendaman 4 jam dengan Tesktur 635,07 gf, Kadar Air 11,45%, Kadar Abu 1,48%, Tekstur 3,60 (Keras), Rasa 4,00 (Suka) dan Penerimaan Keseluruhan 3,60 (Suka).

**Kata Kunci** : Lama Perendaman , Larutan Kapur Sirih, Manisan Kering Terung