

**PENGARUH KONSENTRASI JENIS GULA CAIR TERHADAP KARAKTERISKIT  
BUAH PEPAYA PADA PEMBUATAN *GLAZED PAPAYA***

---

**TUGAS AKHIR**

---

*Diajukan untuk Memenuhi Syarat Sidang Tugas Akhir*

*Program Studi Teknologi Pangan*

**Oleh :**

**Fitry Mulyani Martinova**

**12.302.0351**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PASUNDAN**

**BANDUNG**

**2017**

## ABSTRAK

*Glazed papaya* adalah buah-buahan yang direndam pada larutan gula selama beberapa hari, teknologi *Glazed papaya* merupakan salah satu teknologi pengawetan. Perendaman manisan akan membuat kadar gula dalam buah meningkat dan kadar airnya berkurang. Keadaan ini akan menghambat pertumbuhan mikroba perusak sehingga buah akan lebih tahan lama.

*Glazed fruit* dapat dikatakan sebagai manisan buah kristal buah utuh, potongan-potongan kecil buah atau kulit buah ditempatkan dalam sirup gula panas yang menyerap dan akhirnya buah mempertahankan kelembabannya. Jenis gula yang dipakai dalam pembuatan *glazed papaya* ini dengan menggunakan 3 jenis pemanis yaitu sukrosa, corn sirup, dan madu.

Maksud penelitian ini adalah memanfaatkan dan memberi variasi buah papaya, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi gula terhadap karakteristik buah papaya pada pembuatan *glazed fruit*.

Hasil penelitian mengenai pengaruh konsentrasi jenis gula cair terhadap karakteristik *glazed papaya* diperoleh kesimpulan bahwa Konsentrasi gula cair berpengaruh terhadap kadar fruktosa, glukosa, dan sukrosa dimana kadar sukrosa paling tinggi pada formulasi HFS 12% : Sukrosa 60%, kadar sukrosa paling tinggi pada formulasi HFS 16% : Sukrosa 60%, dan kadar fruktosa paling tinggi pada formulasi HFS 16% : Sukrosa

## I PENDAHULUAN

Bab ini akan membahas mengenai : (1.1) Latar Belakang, (1.2) Identifikasi Masalah, (1.3) Maksud dan Tujuan Penelitian, (1.4) Manfaat Penelitian, (1.5) Kerangka Pemikiran, (1.6) Hipotesis Penelitian, (1.7) Tempat dan Waktu Penelitian.

### 1.1.Latar Belakang

*Glazed papaya* adalah buah-buahan yang direndam pada larutan gula selama beberapa hari, teknologi *Glazed papaya* merupakan salah satu teknologi pengawetan. Perendaman manisan akan membuat kadar gula dalam buah meningkat dan kadar airnya berkurang. Keadaan ini akan menghambat pertumbuhan mikroba perusak sehingga buah akan lebih tahan lama.

*Glazed fruit* dapat dikatan sebagai manisan buah kristal buah utuh, potongan-potongan kecil buah atau kulit buah ditempatkan dalam sirup gula panas yang menyerap dan akhirnya buah mempertahankan kelembabannya.

Manisan buah adalah buah yang diawetkan dengan gula. Dalam pembuatan, manisan masalah yang dihadapi adalah tekstur produk yang lunak. Sehingga, perlu dilakukan perbaikan tekstur dengan penambahan gula. Penambahan gula yang tepat untuk pembuatan manisan adalah 40%. Penambahan gula dilakukan untuk memberikan rasa manis, memperbaiki tekstur dan mencegah tumbuhnya mikroorganisme pembusuk (Hamzah dan Sribudiani, 2010).