

ABSTRAK

Manisan kering dehidren (*dehydrated preserved fruits*) didefinisikan sebagai makanan olahan atau awetan yang dibuat dari buah-buahan yang memiliki aroma tajam, dengan kadar gula yang relatif tinggi ($\pm 20\%$) dan kadar air 20%-25%, serta memiliki cita rasa khas (spesifik) yang agak berbeda (lebih sempurna) dibandingkan buah aslinya, manisan kering ini memiliki tekstur yang *plastis* (dapat di bentuk) dan dapat langsung di konsumsi (Suprapti, 2007). Pepaya digunakan sebagai bahan baku pembuatan manisan karena pepaya atau *gandul* (*Carica papaya L.*) merupakan tanaman yang cukup banyak dibudidayakan di Indonesia (Warisno, 2003) selain itu pepaya merupakan buah yang mempunyai nilai nutrisi baik, mengandung 1,0-1,5% protein, 1,0-1,5% vitamin A, dan 69–71 mg (100 g)-1 vitamin C (Maryati, 2005). Pembuatan manisan pepaya kering dengan menggunakan oven dengan menggunakan variabel berubah waktu (2 jam, 4 jam, dan 6 jam) dan variabel berubah konsentrasi perendaman air kapur (1,2% b/v, 1,8% b/v, 6% b/v). Hasil penelitian diperoleh hasil yang paling optimum untuk kadar air, vitamin c dan rasa pada variabel waktu 4 jam dan variabel konsentrasi perendaman air kapue 1,2% b/v. Tekstur yang paling baik terdapat pada variabel waktu 2 jam dengan konstrasi perendaman kapur 1,2%b/v.

Kata kunci: *Manisan kering, waktu, konsentrasi perendaman air kapur*

Dehydrated preserved fruits (*dehydrated preserved fruits*) are defined as processed or preserved foods made from fruits that have a sharp aroma, with relatively high sugar content ($\pm 20\%$) and 20% -25% moisture content, and have a distinctive taste (Specific) that is somewhat different (more perfect) than the original fruit, this dry sweets have a plastic texture (can be in shape) and can be directly consumed (Suprapti, 2007). Papaya is used as a raw material for making sweets because papaya or *gandul* (*Carica papaya L.*) is a plant that is quite widely cultivated in Indonesia (Warisno, 2003) besides papaya is a fruit that has good nutritional value, contains 1.0-1,5% Protein, 1.0-1.5% vitamin A, and 69-71 mg (100 g) -1 vitamin C (Maryati, 2005). Preparation of dried papaya with oven using variables changed time (2 hours, 4 hours, and 6 hours) and variables changed concentration of lime water immersion (1.2% w / v, 1.8% w / v, 6% b / V). The results of the research were the most optimum result for water content, vitamin c and taste in 4 hours time variable and immersion concentration variable of 1.2% w / v. The best texture is found in a 2-hour time variable with lime soaking constancy of 1.2% w / v.

Keywords: *Candied dried, time, lime water immersion concentration*

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penyusun panjatkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa atas segala rahmat, berkat, dan karunia-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Proposal Tugas Akhir ini diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan studi di Program studi Teknik Kimia Departemen Teknologi Industri Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro.

Pada kesempatan ini, perkenankanlah penyusun mengucapkan terima kasih kepada

1. Tuhan yang Maha Esa yang telah memberikan segala nikmat dan karunia nya sehingga proposal ini dapat selesai.
2. Ir. Hj. Wahyuningsih, M.Si. selaku Ketua Program Studi Teknik Kimia Departemen Teknologi Industri Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro.
3. Dr. Eng Vita Paramitha, ST, MM, M.Eng, selaku Sekretaris Program Studi Teknik Kimia Departemen Teknologi Industri Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro.
4. Fahmi Arifan,ST, M.Eng selaku dosen pembimbing Kerja Praktek dan Tugas Akhir serta dosen wali kelas A angkatan 2014, yang telah memberikan bimbingan dengan baik serta memberikan semangat dan doa kepada penyusun.
5. Seluruh Dosen dan Civitas Akademik Program Studi Teknik Kimia Departemen Teknologi Industri Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro.
6. Ibu, Bapak, Ayu, Tia dan Firman yang tak henti-hentinya selalu mendoakan dan memotivasi untuk senantiasa bersemangat dan tak mengenal kata putus

asa. Terima kasih atas segala dukungannya, baik secara material maupun spiritual hingga terselesaikannya laporan ini.

7. Keluarga besar Valerat angkatan 2014 yang telah memberikan informasi, semangat, dan dukungan dalam menyelesaikan laporan ini.
8. Semua pihak yang telah membantu hingga terselesaikannya proposal ini. Penyusun menyadari adanya keterbatasan dalam penyusunan proposal ini. Besar harapan penyusun akan adanya saran dan kritik yang sifatnya membangun guna kesempurnaan proposal ini.

Semarang, Juni 2017

Penyusun,