

BAB III

TUJUAN DAN MANFAAT

3.1 Tujuan

3.1.1 Tujuan Akademis

1. Melengkapi syarat kelulusan mahasiswa menempuh Program Studi Teknik Kimia Departemen Teknologi Industri Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro.
2. Melatih dan mengembangkan kreatifitas dalam berfikir serta mengemukakan gagasan secara ilmiah dan praktis sesuai dengan spesialisasinya secara sistematis dan ilmiah.
3. Mahasiswa dapat mengoperasikan alat oven.

3.1.2. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh perendaman air kapur (Ca(OH)_2) terhadap manisan buah pepaya dengan pengaruh lama pengeringan. Dengan menganalisa hasil dari manisan pepaya kering anatar lain adalah uji kadar air dengan menggunakan metode gravimetri, uji vitamin C, moisture content, uji tekstur, rasa, dan rendemen.

Tujuan dari praktikum ini juga untuk memanfaatkan buah pepaya sehingga memiliki nilai jual yang tinggi serta dapat bersaing dengan produk-produk yang lain yang beredar di pasaran, serta memperpanjang daya simpan dari buah pepaya ketika masa panen telah tiba. Adapun ketika ketersediaan pepaya melipah ruah maka pepaya tersebut dapat di olah hingga tak ada pepaya yang terbuang sia-sia hal ini dapat meningkatkan mutu dan kualitas dari pepaya itu sendiri.

3.2. Manfaat

1. Mahasiswa akan lebih terlatih dalam menggunakan alat-alat di industri.
2. Memberikan kontribusi positif bagi pengembangan parameter Program Studi Teknik Kimia Departemen Teknologi Industri Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro.
3. Mahasiswa dapat melakukan praktikum dengan menggunakan Oven prosedur praktikum.
4. Mahasiswa dapat mengetahui pengaruh lama waktu pengeringan dan penambahan Ca(OH)_2 terhadap produk manisan yang dihasilkan.