

ABSTRACT

EFFECT OF ADDITION OF SUGAR CONCENTRATION TO ORGANOLEPTIC PROPERTIES ON KOLANG KALING CANDIED

By

Siti Rohmah Novayanti

Kolang kaling consumption is very good for health. Maintaining unprocessed kolang kaling has a bland favor and a bit hard of texture therefore kolang kaling should be processed in to sweetnes to increasa consumer interest. The research is aim to study the effect of sugar concentration to the organoleptic properties on kolang kaling sweetnes and the level of consumer acceptances using 20 semi-trained panelist. This research used Randomized Complete Block Design (RAKL) with three treatnments of sweetnes and five replications. Treatment were used sugar cane, coconut sugar, and palm sugar. Data were analyzed using statistic and descriptive test, while scoring and hedonic test were used to determine the consumer acceptance. This research showed that the addition of sugar concentration effect the taste, color, aroma, texture, and overall acceptance of kolang kaling sweetnes. Kolang kaling sweetnes using sugar cane is highly preferred by panelist.

Keywords: kolang kaling, sweetnes, organoleptic

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI GULA TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK PADA MANISAN KOLANG KALING

Oleh

Siti Rohmah Novayanti

Kolang kaling sangat baik dikonsumsi untuk menjaga kesehatan tubuh. Kolang kaling yang belum diolah memiliki rasa yang hambar dan tekstur yang sedikit keras sehingga perlu diolah untuk meningkatkan minat konsumen, dengan salah satu caranya dengan membuat manisan kolang kaling. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis penambahan gula terhadap sifat organoleptik manisan kolang kaling, serta tingkat kesukaan konsumen terhadap jenis manisan kolang kaling dengan menggunakan 20 orang panelis semi terlatih. Manisan kolang kaling dibuat menggunakan tiga jenis pemanis yaitu gula pasir, gula merah kelapa, dan gula merah aren. Pengambilan sampel manisan kolang kaling dilakukan dengan membuat manisan dengan tiga perlakuan untuk sekali uji. Sedangkan, jumlah manisan kolang kaling yang diuji sebanyak lima ulangan. Rancangan perlakuan dalam penelitian ini disusun secara Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dan dihitung dengan statistika yang dibahas dengan deskriptif. Uji yang dilakukan yaitu uji skoring dan uji hedonik. Jenis pemanis gula yang digunakan berpengaruh terhadap rasa, warna,

aroma, tekstur, dan penerimaan keseluruhan dari manisan kolang kaling. Manisan kolang kaling yang sangat disukai oleh panelis adalah manisan kolang kaling dengan menggunakan pemanis gula pasir.

Kata kunci : kolang kaling, manisan, uji organoleptik