## ABSTRAK

**PENGARUH SUHU DAN KONSENTRASI LARUTAN GULA PADA PROSES DEHIDRASI OSMOSIS BUAH PEPAYA (*Carica papaya, L*)**

**Oleh**

**ROFI HERMAWAN**

Dehidrasi osmosis merupakan teknik pengawetan makanan yang bertujuan menghilangkan sebagian air yang terkandung di dalam buah dengan cara merendamnya ke dalam larutan yang berkonsentrasi tinggi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh suhu dan konsentrasi larutan gula terhadap perubahan total padatan terlarut, penurunan bobot (WR), *solid gain* (SG), *water loss* (WL), perubahan dimensi dan tingkat kekerasan buah pepaya selama proses dehidrasi osmosis. Penelitian dirancang menggunakan dua faktor, yaitu suhu dan konsentrasi larutan gula. Suhu larutan diset dalam tiga level yaitu 30, 40 dan 50 °C. Sedangkan konsentrasi larutan gula dibuat pada 40, 50 dan 60 °Brix. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan suhu dan konsentrasi larutan gula selama proses dehidrasi osmosis dapat meningkatkan nilai WL, WR dan total padatan terlarut namun menurunkan kadar air, dimensi spesimen sampel dan tingkat kekerasan sampel. Nilai WL tertinggi diperoleh pada perlakuan suhu 50 °C dengan konsentrasi larutan gula 60 °Brix yaitu sebesar 77,86%.



**Kata Kunci :** dehidrasi osmosis, konsentrasi gula, pepaya, suhu,