



MANUFACTURE OF DRIED STRAWBERRY (*Fragaria sp*) AND QUALITY CHANGES DURING STORAGE

Sugiarto, Hartrisari, and Siti Irma Erviana

Departement of Agricultural Industry Technology, Faculty of Agricultural Technology,
Bogor Agricultural University, IPB Darmaga Campus, Bogor,
West Java, Indonesia.

Email : sitiirmaerviana@yahoo.co.id

ABSTRACT

Strawberries are one of the fruits are perishable, this is because the smooth texture of strawberry skin's so easily scratched and then it will decay, apart from that the water content in strawberries is very high. So that needs to be done to improve the shelf life handling of fruit, one of the means used for curing is the drying of fruit. Dried Strawberries are one of the processed products are preferred by consumers, this is because the strawberries that have a sour taste will be reduced due to the addition of sugar during the drying process. In addition it will be more chewy texture of the fruit because decrease water content in strawberries. Making dried strawberries has two factors that influence the concentration of preservatives and long soaking the fruit in sugar solution. Preservatives used in the manufacture of dried strawberries is sodium metabisulfite. The selection of sodium metabisulfite is because compared with other sulfite compounds, sodium metabisulfite most stable. In addition sulfite salt is a material that is not harmful to the body, because these compounds can be oxidized to sulfate which can be excreted with urine. From the results of preference tests with three parameters: taste, color, and texture of the resulting rank of 30 panelists most preferred is the interaction between sodium metabisulfite 300 ppm and 72 hours immersion. Test the quality changes during the four weeks that the water content of the above also shows that the interaction does not change significantly.

Keywords: strawberry, dried fruit, quality changes

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



SITI IRMA ERVIANA. F34070015. **Pembuatan Manisan Stroberi (*Fragaria sp*) Kering dan Perubahan Mutu Selama Penyimpanan.** Dibawah bimbingan Sugiarto dan Hartrisari. 2011.

RINGKASAN

Stroberi merupakan salah satu buah yang cepat rusak karena kandungan air dalam stroberi sangat tinggi. Sehingga perlu dilakukan penanganan untuk meningkatkan umur simpan buah, salah satu cara yang digunakan untuk pengawetan adalah pengeringan buah. Stroberi kering adalah salah satu produk olahan yang disukai oleh konsumen, hal ini dikarenakan stroberi yang mempunyai rasa asam akan berkurang karena penambahan gula selama proses pengeringan. Selain itu tekstur buah akan lebih kenyal karena bekurangnya kandungan air pada stroberi.

Pengeringan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah pengeringan mekanis, yaitu pengeringan yang menggunakan alat yaitu oven. Pengeringan stroberi ini bertujuan untuk pengurangan kadar air dalam buah. Dalam pengeringan yang harus diperhatikan adalah suhu pengeringan, hal ini disebabkan suhu yang tinggi akan menyebabkan kerusakan kandungan gizi pada bahan yang dikeringkan, selain itu perubahan warna yang ekstrim tidak diinginkan dalam pengeringan. Sehingga dalam pembuatan manisan stroberi digunakan suhu pengeringan 47°C, tingkat suhu ini tidak menyebabkan perubahan signifikan pada warna stroberi.

Pembuatan manisan stroberi kering ini mempunyai dua faktor yaitu konsentrasi bahan pengawet dan lama perendaman buah dalam larutan gula. Bahan pengawet yang digunakan dalam pembuatan manisan stroberi kering ini adalah natrium metabisulfit. Pemilihan natrium metabisulfit ini karena dibanding dengan senyawa sulfat lainnya, natrium metabisulfit paling stabil. Selain itu garam sulfat merupakan bahan yang tidak berbahaya bagi tubuh, karena senyawa ini dapat dioksidasi menjadi sulfat yang dapat diekskresikan bersama urin. Konsentrasi bahan pengawet mempunyai tiga perlakuan yaitu tanpa menggunakan bahan pengawet, natrium metabisulfit 150 ppm, dan natrium metabisulfit 300 ppm. Sedangkan lama perendaman dalam larutan gula mempunyai dua perlakuan yaitu 48 jam dan 72 jam.

Dari hasil uji kesukaan dengan tiga parameter yaitu rasa, warna, dan tekstur terhadap 30 orang panelis dihasilkan pemeringkatan yang paling disukai panelis adalah interaksi antara natrium metabisulfit 300 ppm dan perendaman 72 jam. Uji perubahan mutu selama empat minggu yaitu kadar air juga menunjukkan bahwa interaksi diatas tidak mengalami perubahan signifikan.

Dari parameter yang diujikan yaitu karakteristik manisan stroberi kering, rendemen, uji organoleptik, dan perubahan mutu selama penyimpanan manisan stroberi kering yang paling baik adalah manisan stroberi dengan perlakuan penambahan natrium metabisulfit 300 ppm lama perendaman 72 jam.