



INTISARI

Sale kesemek merupakan makanan yang dibuat dengan cara pengeringan sehingga kadar airnya 20-22 persen. Masalah yang timbul selama pengolahan sale kesemek adalah terjadinya reaksi pencoklatan.

Dalam penelitian ini buah kesemek disortasi, direndam dalam larutan kapur jenuh selama 72 jam, dikupas, direndam dalam larutan NaHSO_3 konsentrasi 0,0 %, 0,5 %, 1,0 % dan 1,5 % selama 1, 2 dan 3 jam, dikeringkan dan disimpan selama 1 bulan. Sifat-sifat yang diamati adalah kadar air, gula total dan tanin buah segar dan setelah perendaman dalam larutan air kapur jenuh. Pengamatan kadar air, gula total dan SO_2 total dilakukan pada tahap setelah perendaman dalam larutan NaHSO_3 , sale kesemek dan sale kesemek sesudah penyimpanan 1 bulan. Dilakukan juga pengamatan terhadap warna, tekstur, flavor dan kesukaan konsumen terhadap sale kesemek sebelum dan sesudah penyimpanan 1 bulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman dalam larutan kapur jenuh mampu mengurangi kadar tanin buah kesemek. Perlakuan perendaman dalam larutan NaHSO_3 konsentrasi 1,5 % selama 2 jam memberikan hasil yang cukup efektif dalam memperbaiki warna, kesukaan konsumen dan mempertahankan kadar gula sale kesemek dengan kadar SO_2 total masih di bawah nilai ambang batas yang diperkenankan. Perendaman dalam larutan NaHSO_3 tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan tekstur sale kesemek. Penyimpanan selama 1 bulan masih mampu mempertahankan kualitas sale kesemek.