



INTISARI

Dalam penelitian buah rambutan yang diproses dengan pembotolan ini digunakan larutan kalsium klorida (CaCl_2) sebagai larutan perendam buah sebelum diproses dan sirup gula sebagai larutan pengisi. Variasi konsentrasi larutan kalsium klorida yang digunakan yaitu 0 persen, 0,3 persen dan 0,6 persen. Selanjutnya konsentrasi sirup gula meliputi konsentrasi 30 persen, 40 persen dan 50 persen. Waktu penyimpanan selama 2 minggu dan pada kisaran waktu tersebut dilakukan analisis gula total, zat padat terlarut, asam sitrat dan vitamin C, serta dilakukan uji organoleptik terhadap buah rambutan yang diproses dengan pembotolan tersebut.

Hasil analisis kimiawi rambutan yang diproses dengan pembotolan menunjukkan gula total, zat padat terlarut, serta asam sitrat semakin tinggi kadarnya pada penggunaan konsentrasi larutan kalsium klorida yang semakin tinggi. Sebaliknya kadar vitamin C daging buah mengalami penurunan pada penggunaan konsentrasi larutan kalsium klorida dan sirup gula yang semakin tinggi.

Hasil uji organoleptik terhadap rambutan yang diproses dengan pembotolan menunjukkan kombinasi perlakuan kalsium klorida 0,3 persen dengan sirup gula 40 persen merupakan kombinasi perlakuan yang lebih digemari diantara kisaran variasi yang diteliti.

