

**PENGARUH PERBANDINGAN GULA AREN DAN GULA PASIR PADA
KARAKTERISTIK MANISAN JAHE MERAH**
(*Zingiber Officinale var. rubrum*)

Arsan, Prof. Dr. Ir. rer nat. Anwar Kasim, Ruri Wijayanti, S.TP, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Pengaruh Perbandingan Gula Aren dan Gula Pasir Pada Karakteristik Manisan Jahe Merah”. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan berbagai konsentrasi gula aren dan gula pasir terhadap karakteristik mutu manisan jahe merah serta mengetahui konsentrasi gula aren dan gula pasir yang paling disukai berdasarkan uji organoleptik. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan, yaitu perlakuan A dengan penambahan gula aren 0% dan gula pasir 100%, perlakuan B dengan penambahan gula aren 10% dan gula pasir 90%, perlakuan C dengan penambahan gula aren 20% dan gula pasir 80%, perlakuan D dengan penambahan gula aren 30% dan gula pasir 70% dan perlakuan E dengan penambahan gula aren 40% dan gula pasir 60%. Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini adalah uji rendemen, uji kadar air, uji kadar gula dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan gula aren dan gula pasir pada manisan jahe merah memberikan pengaruh yang signifikan (berbeda nyata) terhadap rendemen, kadar air, kadar gula. Hasil untuk uji organoleptik menunjukkan manisan jahe merah dengan penambahan gula aren dan gula pasir yang paling disukai adalah perlakuan E (penambahan gula aren 40% dan gula pasir 60%) dengan nilai kesukaan terhadap rasa 3,40 (suka), aroma 3,72 (suka) dan tekstur 3,56 (suka) dalam skala penilaian 5.

Kata kunci: Manisan jahe merah, konsentrasi gula, karakteristik dan mutu.