



Characteristics of Dried Candied *Albedo* watermelon fruit (*Citrullus lanatus*) On Various Drying Times and Concentrations Of Sugar (Sucrose)

Karakteristik Manisan Kering *Albedo* Buah Semangka (*Citrullus lanatus*) Pada Berbagai Lama Pengeringan dan Konsentrasi Gula (Sukkrosa)

Rachmawati Amaria
201040200009

Dosen Pembimbing
Ir.Almachfudz WDP., MM

Dosen Penguji
Rima Azara, S.TP, MP
Ir.Ida Agustini Saidi, MP

SKRIPSI

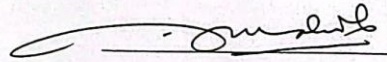
**Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Mei, 2024**

LEMBAR PENGESAHAN

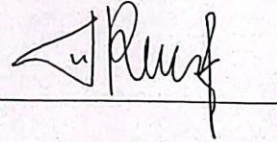
Judul : Karakteristik Manisan Kering *Albedo* Buah Semangka (*Citrullus lanatus*) Pada Lama Pengeringan dan Berbagai Konsentrasi Gula (*Sukkrosa*)
Nama Mahasiswa : Rachmawati Amaria
NIM : 201040200009

Disetujui oleh

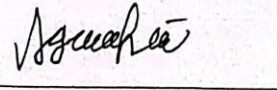
Dosen Pembimbing
Ir. Al Machfudz WDP, MM



Dosen Penguji 1
Rima Azara, S.TP, MP



Dosen Penguji 2
Ir. Ida Agustini Saidi, MP



Ketua Program Studi
Rahmah Utami Budiandari, S.TP., MP
NIP/ NIK. 18149

Diketahui oleh



Dekan
Iswanto, S.T., MMT
NIP/ NIK. 207139



Tanggal Ujian
(21/Mei/2024)

Tanggal Lulus
(21/Mei/2024)

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH.....	v
I. PENDAHULUAN.....	2
II. METODE.....	2
A. Waktu dan Tempat.....	2
B. Alat dan bahan.....	2
C. Rancangan Percobaan.....	3
D. Variabel Pengamatan.....	3
E. Analisa Data.....	3
F. Prosedur Penelitian.....	3
III. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	5
A. Karakteristik Fisik.....	5
1. Profil Warna.....	5
2. Tekstur.....	5
B. Karakteristik Kimia.....	6
1. Kadar Air.....	6
2. Kadar Antioksidan.....	7
3. Kadar Gula Reduksi.....	8
C. Karakteristik Organoleptik.....	8
1. Warna.....	9
2. Aroma.....	9
3. Rasa.....	10
4. Tekstur.....	10
D. Parameter Perlakuan Terbaik.....	11
IV. KESIMPULAN.....	12
Ucapan Terima Kasih.....	12
REFERENSI.....	13
LAMPIRAN.....	15
Lampiran 1. Profil Warna Metode Colour Reader.....	15
Lampiran 2. Tekstur Metode <i>Texture Profile Analysis</i> (TPA).....	16
Lampiran 3. Kadar Air Metode Oven Kering.....	17
Lampiran 4. Kadar Antioksidan Metode DPPH.....	18
Lampiran 5. Kadar Gula Reduksi Metode DNS.....	19
Lampiran 6. Karakteristik Organoleptik.....	21
Lampiran 7. Metode Perhitungan Perlakuan Terbaik.....	23
Lampiran 8. Data dan Analisis Ragam Serta BNJ 5% Warna L* (<i>Lightness</i>).....	24
Lampiran 9. Data dan Analisis Ragam Serta BNJ 5% Warna a* (<i>Redness</i>).....	26
Lampiran 10. Data dan Analisis Ragam Serta BNJ 5% Warna b* (<i>Yellowness</i>).....	28
Lampiran 11. Data dan Analisis Ragam Serta BNJ 5% Tekstur.....	31
Lampiran 12. Data dan Analisis Ragam Serta BNJ 5% Kadar Air.....	34
Lampiran 13. Data dan Analisis Ragam Serta BNJ 5% Kadar Aktivitas Antioksidan.....	37
Lampiran 14. Data dan Analisis Ragam Serta BNJ 5% Kadar Gula Reduksi.....	40
Lampiran 15. Data dan Analisis Friedman Kadar Organoleptik Warna.....	42
Lampiran 16. Data dan Analisis Friedman Kadar Organoleptik Aroma.....	44
Lampiran 17. Data dan Analisis Friedman Kadar Organoleptik Rasa.....	46

Lampiran 18. Data dan Analisis Friedman Kadar Organoleptik Tekstur.....	48
Lampiran 19. Perhitungan Perlakuan Terbaik Manisan Kering Albedo Buah Semangka.....	50
Lampiran 20. Dokumentasi Kegiatan.....	51

SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Mahasiswa : Rachmawati Amaria
NIM : 201040200009
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

DAN

Dosen Pembimbing : Ir. Al Machfudz WDP, MM
NIK/NIP : 910044
NIDN : 703106302
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

MENYATAKAN bahwa, karya tulis ilmiah dengan rincian:

Judul : Karakteristik Manisan Kering *Albedo* Buah Semangka (*Citrullus lanatus*) Pada Lama Pengeringan dan Berbagai Konsentrasi Gula (*Sukkrosa*)
Kata Kunci : *Albedo* Buah Semangka, Manisan Kering, Konsentrasi Gula

TELAH:

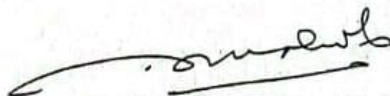
1. Disesuaikan dengan petunjuk penulisan di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. Berdasarkan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa.
2. Lolos uji cek kesamaan sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

SERTA*:

- ✓ Bertanggung jawab untuk melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B.
- Menyerahkan tanggung jawab untuk melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B kepada Bidang Pengembangan Publikasi Ilmiah DRPM UMSIDA.

Demikian pernyataan dari saya, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya. Terima Kasih
Sidoarjo, (21/Mei/2024)

Menyetujui,
Dosen Pembimbing



(Ir. Al Machfudz WDP, MM)
NIP/NIK. 910044,

Mahasiswa



(Rachmawati Amaria)
NIM. 201040200009

*Centang salah satu.

**PERNYATAAN MENGENAI KARYA TULIS ILMIAH DAN SUMBER INFORMASI
SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis ilmiah tugas akhir saya dengan judul **“Karakteristik Manisan Kering *Albedo* Buah Semangka (*Citrullus lanatus*) Pada Lama Pengeringan dan Berbagai Konsentrasi Gula (*Sukrosa*)”** adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis ilmiah tugas akhir saya ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

Sidoarjo, (21/Mei/2024)



Rachmawati Amaria
(201040200009)