

Abstrak

Manisan *tamarillo* merupakan salah satu produk awetan yang diolah dengan penambahan gula sebagai pemberi rasa manis. Penelitian ini bertujuan Untuk mengetahui kualitas umur simpan manisan *tamarillo* ditinjau dari rasa, tekstur, warna dan aroma. Objek dalam penelitian ini adalah uji kualitas umur simpan manisan *tamarillo* dinilai dari segi rasa, tekstur, warna dan aroma. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi dengan instrument lembar uji kualitas umur simpan. Teknik analisis data yang digunakan yaitu deskriptif kuantitatif. Umur simpan tersebut dapat diketahui berdasarkan penurunan mutu kualitas manisan menggunakan metode ESS (*Extended Storage Studies*) dengan penyimpanan dalam kondisi normal sehari-hari. Hasil penelitian selama penyimpanan 56 hari menunjukkan dari aspek rasa memperoleh persentase 77,77% berada pada kategori baik, aspek tekstur dengan persentase 33,33% berada pada kategori kurang, aspek warna dengan persentase 55,55% berada pada kategori cukup, dan aspek aroma dengan persentase 55,55% berada pada kategori cukup. Umur simpan manisan *tamarillo* selama 56 hari dengan perubahan mutu yang signifikan yaitu kerusakan tekstur yang keras, warna manisan coklat dan diselimuti warna putih yang dominan dan aroma khas buah *tamarillo* berkurang dan tidak harum.

Kata kunci : Manisan *Tamarillo*, Kualitas Manisan, Umur Simpan

Abstract

Candied tamarillo is a durable product that is processed with the addition of sugar as a sweet taste This study aimed at determining the quality of tamarillo candied shelf life in terms of taste, texture, color and flavor. The object of this research was the quality test of the tamarillo candied shelf life was assessed in terms of taste, texture, color and flavor. Method of data collection used in this study was observation method with a shelf life quality test instrument. The data analysis technique used was quantitative descriptive. Shelf life can be determined regarding to the reduced-quality of the sweets quality using the ESS (*Extended Storage Studies*) method with storage of daily normal conditions. The results of the research during 56 days storage showed that the aspect of taste obtained 77.77% and it was in the good category, the texture aspect with a percentage of 33.33% was in the lack category, the color aspect with a percentage of 55.55% was in the sufficient category, and the flavor aspect with a percentage of 55.55% was in the sufficient category. Shelf life of tamarillo candied for 56 days had significant changes in quality, namely hard texture damage, color turned brown and covered with a dominant white color and the distinctive flavor of tamarillo fruit was reduced and not fragrant.

Keywords: Tamarillo Candied, Candied Quality, Shelf Life.