

# DAYA TERIMA MANISAN KERING TERONG UNGU (*SOLANUM MELONGENA*)

Cindy Septia<sup>1</sup> Andriani MS<sup>2</sup>

<sup>1&2</sup> Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Aceh, JL. Soekarno Hatta, Kampus Terpadu Poltekkes Kemekes Aceh RI Aceh Lampeneurut, Aceh Besar. Telp.065146126. kode pos 23352

## ABSTRAK

*Terong bahasa latin Solanum melongena adalah tanaman asli daerah tropis yang diduga berasal dari Asia, terutama India dan Birma. Saat ini sebagian besar masyarakat mengenal dan mengolah terong hanya sebatas diolah menjadi pelengkap sayur, dibalado maupun dijadikan tumisan. Salah satu kendala dalam pengolahan terong disebabkan karena sifat fisik tanaman yang mudah layu atau busuk mengakibatkan keengganan masyarakat untuk mengolah terong lebih lanjut. Tujuan penelitian untuk mengetahui bagaimana daya terima terhadap terong ungu yang sudah di olah menjadi manisan. Metode penelitian ini bersifat eksperimental Untuk mengetahui daya terima manisan kering terong ungu. Rancangan penelitiannya adalah Acak Lengkap (RAL) Non Faktorial. Hasil penelitian menunjukkan bahwa panelis memberikan tanggapan agak suka terhadap aroma manisan kering terong ungu pada perlakuan A. Rasa pada perlakuan A dengan warna pada perlakuan A Untuk tekstur pada perlakuan A. Kesimpulan ada pengaruh nyata penambahan gula terhadap warna manisan kering terong ungu. Saran sebaiknya membuat manisan kering terong ungu di sarankan menggunakan konsentrasi larutan gula 85%.*

**Kata Kunci :** Terong ungu, manisan kering, penambahan gula

## ABSTRACT

*Latin Solanum melongena eggplant is native to tropical regions thought to have come from Asia, especially India and Burma. Nowadays most people know and cultivate eggplant merely processed into complementary vegetable, dibalado stir and serve. One of the obstacles in the processing of eggplant caused by the physical properties of the plant that is easy to wilt or rot resulted in the reluctance of society to cultivate more eggplant. The aim of research to find out how to power thanks to the purple eggplant that is already in the process into preserves. This research method is experimental To determine the acceptability of dried candied eggplant purple. The design of the study was completely randomized (CRD) non factorial. The results showed that the panellists to respond somewhat like the aroma of candied dried eggplant purple on treatment A. Rasa on treatment A with color on treatment A To textures in treatment A. Conclusion no real effect on the addition of sugar candied dried eggplant purple color. Suggestions should be made candied dried eggplant purple suggest using sugar solution concentration 85%.*

**Keywords :** Eggplant purple, dry sweets, added sugars