

## RINGKASAN

Jeruk lemon merupakan salah satu jeruk yang sangat penting, karena buah dan kulitnya memiliki banyak kegunaan, antara lain sebagai penyedap dan penyegar serta berbagai olahan makanan dan minuman. Pemanfaatan jeruk lemon dalam bidang industri salah satunya dijadikan menjadi olahan sirup. Salah satu perusahaan yang memanfaatkan jeruk lemon adalah CV. Promindo Utama. Perusahaan ini per hari mampu mengolah 1 ton jeruk lemon menjadi sirup, dan mampu menghasilkan 3 ton limbah kulit jeruk lemon. Limbah kulit jeruk lemon ini seringkali tidak dimanfaatkan, padahal kulit jeruk lemon memiliki kandungan vitamin C tinggi. Salah satu olahan kulit jeruk lemon yaitu manisan, memiliki rasa dan tekstur yang segar ketika dimakan. Pemanfaatan hasil kulit jeruk lemon untuk pembuatan manisan sejauh ini masih belum ada, Oleh karena itu pada penelitian ini mengkaji pemanfaatan kulit jeruk lemon untuk pembuatan manisan. Namun, hingga kini manisan kering kulit jeruk lemon belum diketahui umur simpannya. Penelitian ini adalah penelitian eksperimental yang secara umum bertujuan untuk mengetahui umur simpan manisan kering kulit jeruk lemon metode ASLT (*Accelerated Shelf-Life Testing*) model *Arrhenius*, sedangkan secara spesifik bertujuan untuk: 1) Menentukan parameter kritis manisan kering kulit jeruk lemon selama penyimpanan; 2) Menentukan umur simpan manisan kering kulit jeruk lemon metode ASLT (*Accelerated Shelf-Life Testing*) model *Arrhenius*; 3) Mengetahui perubahan mutu manisan kering kulit jeruk lemon selama penyimpanan. Rancangan perlakuan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 15 perlakuan dan diulang dua kali. Perlakuan yang dicoba yaitu lama penyimpanan (L) dan suhu penyimpanan (S), L1=5 hari, L2=10 hari, L3=15 hari, L4=20 hari, dan L5=25 hari, S1=30°C, S2=40°C, dan S3=50°C. Variabel yang diamati fisikokimia dan sensoris meliputi kadar air, vitamin C dan gula reduksi, rasa, warna, tekstur dan kesukaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa selama penyimpanan manisan kering kulit jeruk lemon mengalami penurunan terhadap warna, rasa, kesukaan dan kenaikan pada tekstur. Umur simpan manisan kering kulit jeruk lemon apabila disimpan pada suhu 30°C adalah 24,37 hari apabila disimpan pada suhu 40°C adalah 21,93 hari dan apabila disimpan pada suhu 50°C adalah 20,49 hari. Selama penyimpanan manisan kering kulit jeruk lemon mengalami penurunan terhadap warna, rasa, kesukaan dan kenaikan pada tekstur.

Kata kunci : Manisan, kulit jeruk lemon, umur simpan, *Arrhenius*

## SUMMARY

*Lemon is one of the most important oranges, because the fruit and the peel have many uses, such as flavoring and refresher and processed various foods and drinks. One company to take advantage of lemons is CV. Promindo Utama. The company is able to process per day 1 ton of lemon into syrup, and produce 3 tons of lemon peel waste. Lemon peel waste is often not used, while the lemon peel has a high vitamin C content. One of the processed lemon peel is candied, has a fresh taste and texture when eaten. Utilization of lemon peels for making candied, This research will be studied of lemon peels for making candied. However, until now candied the peel orange lemon has not yet known its shelf life. This study is an experimental study that generally aims to determine the shelf life of candied lemon peel with ASLT (Accelerated Shelf-Life Testing) method Arrhenius model, while specifically aimed to: 1) Determine the critical parameters of candied dried the peel lemon during storage; 2) Determine the shelf life candied of dried lemon peel in the ASLT (Accelerated Shelf-Life Testing) method Arrhenius model; 3) Determine changes in the quality of dried candied lemon peel during storage. This research treatment used was a randomized block design (RBD) with 15 treatments and was repeated twice. The treatment to be tried were storage duration (L) and storage temperature (S), L1 = 5 days, L2 = 10 days, L3 = 15 days, L4 = 20 days, and L5 = 25 days, S1 = 30°C, S2 = 40°C, and S3 = 50°C. Variables observed physicochemical and sensory include water content, vitamin C and reducing sugars, taste, colour, texture and fondness. The results showed that during storage of dried candied lemon peel decreased in colour, taste, fondness and increase in texture. The shelf life of dried candied lemon peel when stored at 30°C is 24.37 days when stored at 40°C is 21.93 days and when stored at 50°C is 20.49 days. During the storage of dried candied lemon peel has a decreased colour, taste, fondness and increase in texture.*

*Keywords : Candied, lemon peel, shelf life, Arrhenius*