1. Jelaskan fungsi blanching pada pembuatan manisan buah dan bandingkan dengan literatur !

( 5 point )

1. Sebutkan dan jelaskan bahan lain selain asam sitrat dan gula yang dapat digunakan untuk proses blanching dan bandingkan dengan literatur ! (15 point )
2. Hitung neraca massa bahan dan rendemen manisan dan bandingkan dengan literatur! (15 point)
3. Grafik hubungan hubungan antara waktu pengeringan dan penurunan massa bahan dan bandingkan dengan literatur ! ( 20 point )
4. Sebutkan dan jelaskan macam-macam metode blanching dan bandingkan dengan literatur !

( 15 point )

1. Sebutkan dan jelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi pengeringan dan bandingkan dengan literatur ! (10 point)

**DAFTAR PUSTAKA**

( 5 Point )

**LAMPIRAN** ( 5 point )

1. **Gambar proses perlakuan**

**Proses blanching**

**Proses pembuatan larutan perendam**

**Bahan Perlakuan**

**Hasil proses pengeringan**

**Pengeringan bahan dengan oven**

**Hasil proses blanching**

1. **Grafik hubungan waktu pengeringan dan penurunan massa bahan**
2. **Literatur**