

MOHD. FAUZAN. J1A116056. Pengaruh Perbandingan Karagenan dan Gelatin Terhadap Karakteristik Permen Jeli Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). Pembimbing: Ir. Indriyani, M.P dan Ibu Dr. Ir. Dharia Renate, M.Sc.

RINGKASAN

Pedada merupakan tumbuhan mangrove yang hidup di pinggir pantai berlumpur dan banyak ditemukan di Indonesia. Buah pedada dapat dikonsumsi, masyarakat biasanya mengolah buah tersebut menjadi permen. Pemanfaatan buah pedada sebagai bahan baku dalam pembuatan permen jeli adalah upaya mempertahankan nilai guna dari buah pedada. permen jeli adalah sejenis gula-gula (*confentionary*) merupakan makanan berkalori tinggi yang pada umumnya berbahan dasar gula, air, dan sirup fruktosa. Dilihat dari komposisinya maka bagian terbanyak dari semua jenis permen adalah sukrosa dan gula lainnya (glukosa dan fruktosa). Hal ini diperlukan untuk menghasilkan kemanisan dan keawetan atau daya simpan lebih lama. Permen jeli mempunyai karakteristik umum, yaitu kenyal yang bervariasi dari agak lembut sampai agak keras. Pembuatan permen jeli dibutuhkan *gelling agent*, beberapa *gelling agent* yang digunakan dalam pembuatan permen jeli buah pedada ini adalah karagenan dan gelatin. Penggunaan gelatin dalam pembuatan permen jeli dapat menghambat kristalisasi gula, mengubah cairan menjadi padatan yang *elastic*, memperbaiki bentuk dan tekstur permen jeli yang dihasilkan sedangkan karagenan dapat mengentalkan dan menstabilkan partikel-partikel sebaik pendispersian koloid dan emulsi air/minyak.

Rancangan penelitian yang digunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 taraf perlakuan perbandingan P₁ (50% : 50%), P₂ (40% : 60%), P₃ (30% : 70%), P₄ (20% : 80%), P₅ (20% : 80%) dengan 4 kali ulangan sehingga didapat 20 satuan percobaan. Parameter yang diamati yaitu kadar air, uji pH, derajat warna, tekstur, uji aktivitas antioksidan dan uji organoleptik. Data hasil penelitian dianalisis secara statistik dengan menggunakan sidik ragam pada taraf kepercayaan 1% dan 5%. Jika berbeda nyata maka akan dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%.

Perbandingan karagenan dan gelatin terbaik terdapat pada perbandingan karagenan dan gelatin 10:90 dengan nilai kadar air 26,25%, nilai pH 5,35, derajat warna 71,12 (*Yellow Red*), uji kuat tekan 1735,50 gf, dan %inhibisi 28,20%, dan organoleptik rasa dengan nilai 2,04 (Tidak sepat), warna 3,04 (Agak cerah), tekstur 4,56 (kenyal), dan penerimaan keseluruhan 3,36 (Agak suka).

Kata Kunci: Buah Pedada, Permen jeli, Karagenan dan Gelatin