

Muhammad Aldo Jaka Putra. J1A218009. Studi Pembuatan Permen Jeli Salak Dengan Variasi Konsentrasi Gelatin.

Pembimbing: Yernisa, S.TP.,M.Si dan Rudi Prihantoro, S.TP.,M.Sc.

Ringkasan

Permen jeli adalah jenis manisan lunak yang karakteristiknya kenyal dan elastis. Bahan utama pembuatnya adalah air atau ekstrak buah, gula sebagai pemanis, perasa untuk memberikan cita rasa, serta bahan pembentuk jeli yang memberikan tekstur kenyal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi gelatin dan konsentrasi terbaik terhadap karakteristik permen jeli salak. Penelitian ini menggunakan Rancangan acak lengkap (RAL) satu faktorial yaitu konsentrasi gelatin (7%, 8%, 9%, 10%) dengan lima kali pengulangan. Parameter yang diamati meliputi: kadar air, kadar abu, kekenyalan, nilai pH, serta uji organoleptik (mutu hedonik dan hedonik untuk aroma, rasa, kekenyalan, warna dan penerimaan keseluruhan).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa konsentrasi gelatin tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, pH, tekstur, dan mutu hedonik. Namun berpengaruh nyata terhadap kadar abu. Kesimpulan dari penelitian ini adalah konsentrasi gelatin terbaik pada pembuatan permen jeli salak terdapat P3 yaitu dengan penambahan konsentrasi gelatin 9% dengan kadar air 25,00%, kadar abu 22,33%, pH 4,75, tekstur 132,30 Gf, skor mutu hedonik warna 3,80 yaitu (pekat), rasa 3,60 yaitu (terasa salak), aroma 3,50 yaitu (bearoma salak), tekstur 3,57 (kenyal), dan skor hedonik penerimaan keseluruhan 3,67 yaitu (suka).

Kata Kunci : Gelatin ; Salak ; Permen jeli