

Rapani Nur Aisyah. J1A218039. Pengaruh Konsentrasi Sari Jeruk Lemon (*Citrus Limon*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Mangga (*Mangifera Indica*).

Pembimbing: Yernisa, S.TP.,MSi dan Fenny Permata Sari, SP.,M.Si .

RINGKASAN

Permen *jelly* mangga merupakan inovasi olahan buah mangga (*Mangifera Indica*) untuk meningkatkan masa simpan buah mangga yang melimpah saat panen raya. Proses pembuatan permen jelly melalui tahapan pemanasan, pendinginan, dan pencetakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi sari jeruk lemon dan konsentrasi lemon yang tepat terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik permen jelly mangga. Penelitian ini menggunakan Rancangan acak lengkap (RAL) satu faktorial yaitu konsentrasi sari jeruk lemon (0%, 1%, 2% dan 3%) 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 sari jeruk lemon tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, pH, kekenyalan dan mutu hedonik kekenyalan serta hedonik warna. Namun berpengaruh nyata terhadap mutu hedonik aroma, rasa, hedonik aroma, rasa dan penerimaan keseluruhan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah Konsentrasi lemon terbaik pada pembuatan permen jelly mangga terdapat pada perlakuan P1 yaitu dengan penambahan konsentrasi lemon 0% dengan kadar air 26,57, kadar abu 1,10, pH 4,72, kekenyalan 38,4 N, dengan skor mutu hedonik aroma 4,2% (beraroma mangga), mutu hedonik rasa 4,15 (terasa mangga), mutu kekenyalan 4,05 (kenyal), hedonik aroma 3,55 (agak suka), hedonik rasa 3,15 (agak suka), hedonik warna 3,7 (agak suka) dan penerimaan keseluruhan 3,7 (agak suka).

Kata Kunci: Jeruk Lemon; Mangga; Permen Jelly