

RINGKASAN

Permen *jelly* adalah jenis permen bertekstur lembut, diolah dengan bahan-bahan pengental seperti agar, gum, pektin, karagenan, gelatin dan bahan-bahan lain. Permen *jelly* jeruk siam madu merupakan produk semi basah dengan kandungan airnya yang berkisar 10-40% dan mudah rusak. Sehingga untuk memperpanjang daya simpan perlu dilakukan pengeringan yang tepat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah suhu dan waktu pengeringan mempengaruhi mutu permen *jelly* jeruk siam madu, dan mengetahui suhu dan waktu pengeringan yang terbaik untuk permen *jelly* jeruk siam madu.

Penelitian dilaksanakan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan 2 faktor yaitu suhu dan waktu pengeringan yang masing-masing terdiri dari tiga taraf dengan 3 ulangan sehingga didapat 27 satuan percobaan. Perlakuan yang diterapkan yaitu suhu pengeringan 40°C, 50°C, dan 60°C dan waktu pengeringan 4 jam, 6 jam, dan 8 jam. Parameter yang diamati adalah kadar air, vitamin C, kadar abu, dan organoleptik.

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan suhu dan lama waktu pengeringan berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, uji organoleptik warna dan tekstur. Namun berpengaruh nyata terhadap vitamin C, kadar abu, uji organoleptik rasa dan uji hedonik penerimaan keseluruhan. Interaksi dari suhu pengeringan dan lama waktu pengeringan terjadi pada parameter kadar air dan kadar abu. Kombinasi perlakuan yang terbaik terdapat pada perlakuan suhu pengeringan 60°C dan waktu pengeringan 6 jam dengan nilai kadar air 15,2%, vitamin C 5,29 mg/100gr, kadar abu 0,995%, warna 3,7 (agak orange), tekstur 3,3 (agak kenyal), rasa 4,25 (agak manis) dan penerimaan keseluruhan 3,65 (suka). Sedangkan kombinasi perlakuan yang paling disukai oleh panelis yaitu perlakuan dengan suhu pengeringan 50°C dan waktu pengeringan 4 jam dengan nilai kadar air 16,8%, vitamin C 7,04 mg/100gr, kadar abu 0,995%, warna 3,35 (agak orange), tekstur 3,45 (agak kenyal), rasa 4,2 (agak manis) dan penerimaan keseluruhan 4,2 (suka).

Kata Kunci: Permen Jelly Jeruk Siam Madu, Suhu Pengeringan, Waktu Pengeringan