

ROBY FIRDAUS. J1A220012. Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar Dan Gelatin Terhadap Mutu Pemen Jelly Dari Jeruk Siam Madu (*Citrus nobilis L.*) Pembimbing: Ade Yulia, S.TP., M.Sc dan Meri Arisandi S.TP., M.M

RINGKASAN

Permen jelly merupakan permen lunak yang bahan utamanya terbuat dari air atau sari buah kemudian ditambahkan bahan tambahan pengental dan dapat membentuk gel. Permen jelly dengan mutu yang baik memiliki ciri-ciri yaitu berpenampilan jernih dan transparan, bertekstur kenyal dan elastis. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi agar-agar dan gelatin terhadap mutu permen jelly jeruk siam madu (*Citrus nobilis L*) dan untuk mengetahui konsentrasi agar-agar dan gelatin yang terbaik dalam pembuat permen jelly sesuai dengan mutu.

Penelitian dilaksanakan dengan menggunakan Rancangan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan jumlah agar-agar dan gelatin terdiri dari 4 taraf perlakuan yaitu agar – agar : gelatin (3,75 : 11,25), (7,5 : 7,5) , (11,25 : 3,75) , (15 : 0). Parameter yang diamati adalah kadar air, kadar abu, vitamin C, pH dan organoleptik.

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan konsentrasi agar-agar dan gelatin berpengaruh nyata terhadap kadar air, pH, uji organoleptik warna, tekstur , rasa dan uji hedonik penerimaan keseluruhan namun tidak berbeda nyata terhadap kadar abu dan vitamin C. Kombinasi perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan A1 dengan konsentrasi agar – agar : gelatin (3,75:11,25) dengan nilai kadar air 9,5%, kadar abu 0,982%, vitamin c 5,28 % ph 3,12 uji organoleptik warna 2,52 (kuning), tekstur 4,12 (kenyal), rasa 4,48 (manis), dan uji hedonik penerimaan keseluruhan 4,28 (suka).

Kata Kunci: Permen Jelly Jeruk Siam Madu, Agar – Agar , Gelatin.