

ABSTRACT

Banana is a fruit that have high contains like vitamins, carbohydrates and minerals. One type of banana that is plantain who have a distinctive flavor and aroma. Plantain can be processed into juice which is then used as a flavoring ingredient of jelly. The processed into juice and than used as a flavoring ingredient of jelly. This aims to determine the effect of banana juice and pectin to quality of jelly candies. Parameters test are sensory test, colour using colour reader and texture using texture analyzer. This study uses a RAL (Completely Randomized Design) with two factors, a proportion juice (1:1, 1:2) and pectin ratio (1:1, 1:2 and 2:1). The result of this research that the ratio of 1:2, sugar: pectin, more pectin will cause the value of color parameters (3.017), taste (2.717) and fragrance (2.742) decreases, and increases in parameters of texture (2.992). L * (brightness) 21.400, a * (redness) 9.125, and b * (yellow) 33.125 decreases. But in textural value addition of pectin is more than the sugar will make the hardness value (2.25×10^6), gumminess (2.17×10^6), and chewiness (7.27×10^6) is increase.

Keywords: Plantain (*Musa Paradisiaca* var. *Raja*), Jelly Candy, RAL (Complete Random Design).

ABSTRAK

Pisang merupakan buah dengan kandungan vitamin, karbohidrat dan mineral yang cukup tinggi. Salah satu jenis pisang yaitu pisang raja yang memiliki rasa dan aroma yang khas. Buah pisang raja dapat diolah menjadi sari buah yang kemudian digunakan sebagai bahan perasa dari permen jelly. Proses pembuatan permen jelly bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari buah dan pektin terhadap permen jelly. Pengujian yang dilakukan yaitu uji sensoris, uji warna dengan *colour reader* dan uji tekstur dengan *tekstur analyzer*. Penelitian ini menggunakan metode RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan 2 faktor yaitu perbandingan sari buah (1:1, 1:2) dan perbandingan pektin (1:1, 1:2 dan 2:1). Dari hasil penelitian, kesimpulan yang dapat diambil yaitu pada perbandingan 1:2, gula:pektin, semakin banyak pektin akan menyebabkan nilai parameter warna (3.017), rasa (2.717), dan aroma (2.742) menurun, dan semakin meningkat pada parameter tekstur (2.992). L^* (kecerahan) 21.400, a^* (kemerahan) 9.125, dan b^* (kekuningan) 33.125 semakin menurun. Namun secara tekstural nilai penambahan pektin yang lebih banyak dibanding gula akan membuat nilai pada *hardness* (2.25×10^6), *gumminess* (2.17×10^6), dan *chewiness* (7.27×10^6) semakin meningkat.

Kata Kunci: Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* var. *Raja*), Permen Jelly, RAL (Rancangan Acak Lengkap).