

FIFIN ANDRIYANI. NIM. 16.03.3.1.1.00029. Pembuatan Permen Jelly Salak (*Salacca zalacca*) Dengan Penambahan Daun Sirsak (*Annona muricata* Liin) Sebagai Antioksidan. Dibawah bimbingan **Rakhmawati, S.TP.,MT** dan **Cahyo Indarto, S.TP., MP**

ABSTRAK

Permen jelly merupakan makanan yang termasuk ke dalam kategori permen lunak (soft candy). permen jelly adalah kembang gula bertekstur lunak, yang di proses dengan penambahan komponen hidrokoloid seperti pektin, gum, agar, pati, gelatin, karagenan dan lain-lain yang digunakan untuk modifikasi tekstur sehingga menghasilkan produk yang kenyal. Salak (*Salacca zalacca*) merupakan salah satu tanaman salah satu tanaman buah yang disukai dan mempunyai prospek yang baik untuk dibuat usaha. Salak merupakan salah satu buah tropis yang saat ini banyak diminati oleh orang-orang di semua kalangan. Keunggulan buah salak sendiri yaitu memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi. Salak banyak digemari masyarakat, baik dimakan segar, maupun diolah menjadi produk lain. Daun sirsak mengandung senyawa flavonoid, triterpenoid, saponin, polifenol annocatalin, dan metabolit sekunder lainnya yang dapat menjadi bahan antioksidan. Tujuan penelitian ini mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap permen jelly salak dengan penambahan daun sirsak, kadar air, dan aktivitas antioksidan dalam permen jelly salak daun sirsak. Pada kesukaan keseluruhan menyatakan bahwa suhu pemasakan permen semakin tinggi maka tekstur yang dihasilkan semakin kuat. Tekstur merupakan salah satu atribut organoleptik yang mempengaruhi penerimaan panelis terhadap permen jelly. Hasil aktivitas antioksidan pada penelitian ini permen jelly salak dengan penambahan daun sirsak 30% diperoleh nilai IC₅₀ 19.927 ppm (<50) diartikan sangat kuat aktivitas antioksidannya.

Kata Kunci : Permen Jelly, Salak, Daun Sirsak, Aktivitas Antioksidan

FIFIN ANDRIYANI. NIM. 16.03.3.1.1.00029. Making Salak Jelly Candy (Salacca zalacca) With the Addition of Soursop (Annona muricata Liin) Leaves as Antioxidants. Dibawah bimbingan **Rakhmawati, S.TP.,MT** dan **Cahyo Indarto, S.TP., MP**

ABSTRACT

Jelly candy is a food that is included in the category of soft candy (soft candy). Jelly candy is a soft textured confectionery, which is processed by adding hydrocolloid components such as pectin, gum, agar, starch, gelatin, carrageenan and others which are used to modify the texture to produce a chewy product. Salak (Salacca zalacca) is one of the preferred fruit plants and has good prospects for business. Salak is a tropical fruit that is currently in great demand by people of all walks of life. The advantage of salak fruit itself is that it has a very high nutritional content. Salak is popular with the public, both eaten fresh and processed into other products. Soursop leaves contain flavonoids, triterpenoids, saponins, annocatalin polyphenols, and other secondary metabolites that can be antioxidants. The purpose of this study was to determine the level of public preference for salak jelly candy with the addition of soursop leaves, moisture content, and antioxidant activity in soursop leaf jelly candy. Overall preference states that the higher the cooking temperature of the candy, the stronger the resulting texture. Texture is one of the organoleptic attributes that influence panelist acceptance of jelly candy. The results of the antioxidant activity in this study were salak jelly candy with the addition of 30% soursop leaves, the IC50 value was 19,927 ppm (<50) which means that its antioxidant activity is very strong.

Keyword : Jelly Candy, Salak, Soursop Leaves, Antioxidant Activity