

DANDY HAIRUR RASYIDY NIM. 160331100088. Formulasi Pembuatan Permen Jelly Jambu Mete (*Anacardium Occidentale L.*) Dengan Pengujian Sifat Fisikokimia Dan Sensoris. Di bawah bimbingan **Rakhmawati, STP., MT dan **Prof. Ir. Umi Purwandari, M. App., Sc., PhD.****

ABSTRAK

Buah jambu mete memiliki berbagai unsur untuk kesehatan manusia. Beberapa unsur tersebut terdiri dari protein, gula, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin (A, B, dan C). Kandungan gizi yang terdapat pada buah jambu mete terdiri dari energi, mineral, protein, vitamin dan sebagainya. Permen jelly buah umumnya dibuat dari bahan dasar agar-agar dengan penambahan gelatin sebagai pengental. Gelatin merupakan protein yang larut dan bersifat sebagai gelling agent (bahan pembuat gel). Komponen utama dalam pembuatan permen jelly adalah gula yang umumnya adalah sukrosa dan sirup glukosa atau sirup fruktosa. Sukrosa berfungsi memberikan rasa, aroma dan tekstur. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui formulasi permen jelly jambu mete dan pengaruh penambahan gelatin dan sukrosa terhadap sifat fisikokimia dan sensoris permen jelly jambu mete. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan menggunakan 2 faktor yaitu persentase penambahan gelatin sebesar 8%, 11% dan 14% dan persentase penambahan sukrosa sebesar 30%, 40% dan 50%. Formulasi terbaik pembuatan permen jelly jambu mete dengan perbedaan penambahan gelatin dan penambahan sukrosa yaitu perlakuan penambahan gelatin 11 g dan penambahan sukrosa 30 g (11:30). Hasil uji fisikokimia permen jelly jambu mete (11:30) yaitu kadar air 18,750%, kadar abu 7,390% dan kadar gula reduksi 7,535%, tekstur springness 0,936; hardness 1301,070 g; tekstur chewiness 1393,465; warna nilai L 20,765; warna nilai a 6,460; warna nilai b 27,390. Hasil uji sensoris permen jelly jambu mete (11:30) yaitu parameter rasa 3,10, parameter aroma 3,38, parameter warna 3,78, parameter tekstur 3,50 dan parameter keseluruhan 3,72. Harga pokok produksi permen jelly jambu mete adalah Rp. 4.000,- dengan isi 50 gram setiap kemasan.

Kata kunci : *Permen Jelly, Jambu Mete, Gelatin, Sukrosa*

DANDY HAIRUR RASYIDY NIM. 160331100088. Formulation Of Making Cashwave Jelly Candy (Anacardium Occidentale L.) With Physicochemical And Sensoric Properties Testing. Supervised by Rakhmawati, STP., MT and Prof. Ir. Umi Purwandari, M. App., Sc., PhD .

ABSTRAK

Cashew fruit has various elements for human health. Some of these elements consist of proteins, sugars, fats, carbohydrates, minerals and vitamins (A, B, and C). The nutritional content contained in cashew fruit consists of energy, minerals, proteins, vitamins and so on. Fruit jelly candy is generally made from gelatinous base ingredients with the addition of gelatin as a chewer. Gelatin is a soluble protein and is a gelling agent (gel making material). The main components in the manufacture of jelly candy are sugar which is generally sucrose and glucose syrup or fructose syrup. Sucrose serves to provide taste, aroma and texture. The purpose of this study was to find out the formulation of cashew jelly candy and the effect of the addition of gelatin and sucrose on the physical and sensory properties of cashew jelly candy. This study used the Complete Random Design (CDR) method using 2 factors, namely the percentage of gelatin additions by 8%, 11% and 14% and the percentage of sucrose addition by 30%, 40% and 50%. The best formulation of cashew jelly candy with differences in gelatin addition and sucrose addition is the treatment of 11 g gelatin addition and 30 g (11:30) sucrose addition. The results of the physicochemical test of cashew jelly candy (11:30) are water content 18,750%, ash content 7,390% and reduced sugar content 7.535%, springness texture 0.936; hardness 1301,070 g; chewiness texture 1393,465; color value L 20,765; color value a 6,460; color value b 27,390. The sensory test results of cashew jelly candy (11:30) are taste parameter 3.10, aroma parameter 3.38, color parameter 3.78, texture parameter 3.50 and overall parameter 3.72. The cost of producing cashew jelly candy is Rp. 4,000,- with the contents of 50 grams per pack.

Keywords: : Jelly Candy, Cashew, Gelatin, Sucrose