

ABSTRACT

Candy is a snack that is loved by anyone, especially children and adolescents because it has a sweet taste on the tongue when smoked and chewed. In the manufacture of candy needed thickeners, fillers and inhibitors of crystallization in the product, one of which is by using glucose syrup and maltodextrin. Lablab bean (*Lablab Purpureus* (L.) sweet) is a kind of nuts with low quality so it required processing into a candy. Utilization of lablab bean candy into refined products is because it has a high carbohydrate content and nutrients that can be used as snacks. This study aims to determine the effect of glucose syrup and maltodextrin to produce lablab bean candy extract. Analyze the color brightness (L) and a preference level panelists for confectionery products produced hyacinth bean extract. This study uses a completely factorial randomized design (RALF) by 2 factors: 1. The addition of glucose syrup, 2. Maltodextrin. The results of the hyacinth bean extract this candy namely, the addition of glucose syrup and maltodextrin affect real difference in brightness (L), smell, color and flavuor candy lablab bean extract. Color brightness (L) is highest in the treatment adding 30% glucose syrup and maltodextrin 10%. While Candy lablab bean extract the most preferred by the panelists on the treatment X1Y1 the addition of 10% glucose syrup and maltodextrin addition of 5%.

Keywords: Candy, lablab bean, glucose syrup and maltodextrin.

ABSTRAK

Permen merupakan makanan ringan yang disukai oleh siapa saja, terutama anak-anak dan remaja karena memiliki rasa manis dilidah ketika dihisap dan dikunyah. Dalam pembuatan permen dibutuhkan bahan pengental, pengisi dan penghambat terjadinya kristalisasi pada produk, salah satunya yaitu dengan menggunakan sirup glukosa dan maltodekstrin. Kacang komak (*Lablab Purpureus* (L.) *sweet*) merupakan jenis kacang-kacangan yang bermutu rendah maka diperlukan pengolahan menjadi sebuah permen. Pemanfaatan kacang komak menjadi produk olahan permen ini karena memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan kandungan nutrisi yang dapat dijadikan makanan ringan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sirup glukosa dan maltodekstrin untuk menghasilkan permen ekstrak kacang komak. Menganalisis warna kecerahan (L) dan tingkat kesukaan panelis terhadap produk permen ekstrak komak yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap faktoria (RALF) dengan 2 faktor: 1. Penambahan sirup glukosa, 2. Maltodekstrin. Hasil penelitian dari permen ekstrak komak ini yakni, penambahan jumlah sirup glukosa dan maltodekstrin mempengaruhi perbedaan nyata pada kecerahan (L), aroma, warna dan rasa permen ekstrak kacang komak. Warna kecerahan (L) tertinggi terdapat pada perlakuan penambahan sirup glukosa 30% dan maltodekstrin 10%. Sedangkan Permen ekstrak kacang komak yang paling disukai oleh panelis pada perlakuan X1Y1 yakni penambahan sirup glukosa 10% dan penambahan maltodekstrin 5%.

Kata kunci: Permen, kacang komak, sirup glukosa dan maltodekstrin.