

ABSTRAK

Penelitian bermaksud membuat inovasi dan ide bisnis baru dari produk permen. Metode yang digunakan yaitu menggunakan wawancara dan DOE (*Design Of Experiments*). Permen salah satu jenis makanan yang menyumbang banyak kalori dan penyebab karies gigi. Oleh karena itu, peneliti melakukan eksperimen untuk mengganti salah satu jenis gula dengan madu. Penggunaan madu sebagai pengganti salah satu jenis gula didasarkan pada penelitian sebelumnya bahwasanya madu mampu menghambat pertumbuhan bakteri dalam mulut. Bukan hanya itu pembuatan permen madu juga dipadukan dengan pemanfaatan ekstrak cabe jamu untuk menambah khasiat dari permen. Permen yang akan dijadikan ide bisnis yaitu permen gula, permen madu, dan permen madu + cabe jamu yang sebelumnya harus di uji SNI 3547:1.2008 yaitu uji kadar air, kadar abu dan gula reduksi terlebih dahulu sebelum dilakukan diuji cobakan ke panelis atau calon konsumen. Hasil uji SNI dari ketiga jenis permen telah memenuhi syarat SNI dengan kadar air tidak melebihi 3.5% fraksi massa, kadar abu tidak melebihi 2% fraksi massa dan gula reduksi tidak melebihi 24% fraksi massa. Tingkat kesukaan dari aspek rasa dan aroma panelis memilih permen madu dan dari aspek warna panelis memilih permen madu + cabe jamu. Harga jual permen gula yaitu Rp. 4.748 perbungkus (6 biji permen), permen madu Rp. 6.381 perbungkus, dan harga jual dari permen madu + cabe jamu Rp.6.443 perbungkus. Harga permen madu kompetitor yaitu Rp 38.350 perbungkus (12 biji permen). Harga permen herbal masuk angin competitor yaitu Rp. 6000 (50 biji).

Kata Kunci: Permen, Permen Madu, Permen Madu + Cabe Jamu,

ABSTRACT

The research intends to create innovations and new business ideas from candy products. The method used is using interviews and DOE (Design Of Experiments). Candy is a type of food that contributes a lot of calories and causes dental caries. Therefore, researchers conducted experiments to replace one type of sugar with honey. The use of honey as a substitute for one type of sugar is based on previous research that honey can inhibit the growth of bacteria in the mouth. Not only that, making honey candy is also combined with the use of Piper Retrofractum Vahl extract to add to the properties of the candy. The candies that will be used as business ideas are sugar candies, honey candies, and honey candies + Piper retrofractum Vahl which previously had to be tested for SNI 3547:1.2008, namely tests for water content, ash content and reducing sugar before being tested on panelists or potential consumers. The SNI test results of the three types of candy met the SNI requirements with a water content not exceeding 3.5% mass fraction, ash content not exceeding 2% mass fraction and reducing sugar not exceeding 24% mass fraction. The level of preference from the taste and aroma aspect of the panelists chose honey candy and from the color aspect the panelists chose honey candy + Piper retrofractum Vahl. The selling price of the sugar candy is Rp. 5,855 per pack (contains 6 pieces of candy), honey candy Rp. 7,537 per pack, and the selling price of the honey candy + Piper retrofractum Vahl Rp. 7,599 per pack. The price of the competitor's honey candy is Rp. 38,350 per pack (12 pieces of candy). The price of the competitor's herbal candy is Rp. 6,000 per pack (50 pieces of candy).

Keywords: *Candy, Honey Candy, Honey Candy + Piper retrofractum Vahl*