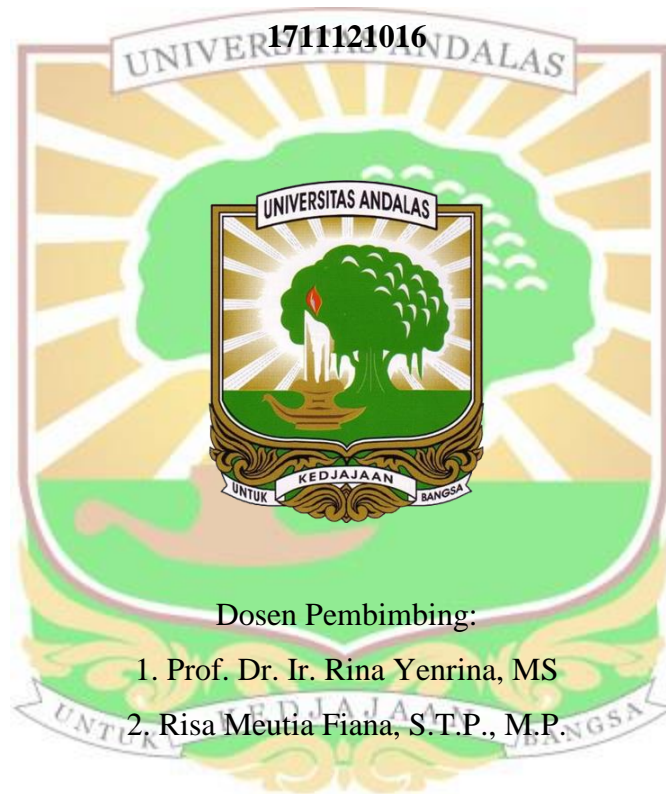


**PENGARUH PERBANDINGAN EKSTRAK ALBEDO
SEMANGKA DENGAN EKSTRAK KAYU SECANG (*Caesalpinia
sappan* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK PERMEN *JELLY***

FIKRIA YADISPAMA DEWI

1711121016



Dosen Pembimbing:

1. Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, MS

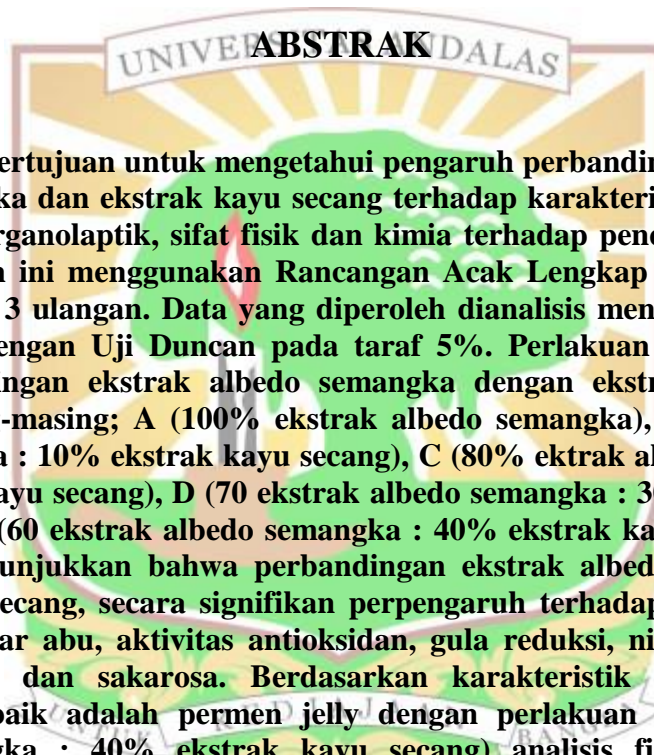
2. Risa Meutia Fiana, S.T.P., M.P.

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG**

2022

PENGARUH PERBANDINGAN EKSTRAK ALBEDO SEMANGKA DAN EKSTRAK KAYU SECANG (*Caesalpinia sappan* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK PERMEN *JELLY*

Fikria Yadispama Dewi, Rina Yenrina, Risa Meutia Fiana



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan dari ekstrak albedo semangka dan ekstrak kayu secang terhadap karakteristik permen jelly berdasarkan organoleptik, sifat fisik dan kimia terhadap penerimaan permen jelly. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan Anova yang diikuti dengan Uji Duncan pada taraf 5%. Perlakuan yang digunakan yaitu perbandingan ekstrak albedo semangka dengan ekstrak kayu secang dengan masing-masing; A (100% ekstrak albedo semangka), B (90% ekstrak albedo semangka : 10% ekstrak kayu secang), C (80% ekstrak albedo semangka : 20% ekstrak kayu secang), D (70% ekstrak albedo semangka : 30% ekstrak kayu secang) dan E (60% ekstrak albedo semangka : 40% ekstrak kayu secang). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan ekstrak albedo semangka dan ekstrak kayu secang, secara signifikan berpengaruh terhadap warna, tekstur, kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, gula reduksi, nilai Aw (aktivitas air), nilai pH dan sakarosa. Berdasarkan karakteristik fisik dan kimia perlakuan terbaik adalah permen jelly dengan perlakuan E (60% ekstrak albedo semangka : 40% ekstrak kayu secang) analisis fisik yaitu warna 55,36°Hue, tekstur (kekerasan) 2,85 N/cm², analisis kimia yaitu kadar air 22,63%, kadar abu 0,991%, aktivitas antioksidan 52,26%, gula reduksi 8,25%, nilai Aw 0,757, nilai pH 4,68 dan sakarosa 28,58%.

Kata kunci – Aktivitas antioksidan, ekstrak albedo semangka, ekstrak kayu secang, permen *jelly*

THE EFFECT OF COMPARISON WATERMELON ALBEDO EXTRACT AND SECANG WOOD EXTRACT (*Caesalpinia sappan* L.) ON THE CHARACTERISTICS OF JELLY CANDY

Fikria Yadispama Dewi, Rina Yenrina, Risa Meutia Fiana

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of the comparison of watermelon albedo extract and sappan wood extract on the characteristics of jelly candy based on organolaptic, physical and chemical properties on the acceptance of jelly candy. This study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The data obtained were analyzed using ANOVA followed by Duncan's test at a level of 5%. The treatments used were the ratio of watermelon albedo extract with sappan wood extract with each; A (100% watermelon albedo extract), B (90% watermelon albedo extract: 10% secang wood extract), C (80% watermelon albedo extract: 20% secang wood extract), D (70 watermelon albedo extract: 30% wood extract secang) and E (60 watermelon albedo extract: 40% secang wood extract). The results showed that the comparison of watermelon albedo extract and sappan wood extract significantly color, texture, water content, ash content, antioxidant activity, reducing sugar, Aw value (water activity), pH value and saccharose. Based on the characteristics physical and chemical, the best treatment was jelly candy with treatment E (60% watermelon albedo extract: 40% secang wood extract) physical analysis, namely color 55,36°Hue, texture (hardness) 2,85 N/cm², chemical analysis, namely water content 22,63%, ash content 0,991%, antioxidant activity 52,26%, reducing sugar 8,25%, The Aw value is 0,757, pH value 4,68 and saccharose 28,58%.

Keywords – Antioxidant activity, watermelon albedo extract, sappan wood extract, jelly candy