

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI SARI DAUN
KATUK (*Sauropolis androgynus*) TERHADAP KARAKTERISTIK
PERMEN KERAS**

MOHAMMAD ARIF

1711122017



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI SARI DAUN
KATUK (*Sauropus androgynus*) TERHADAP KARAKTERISTIK
PERMEN KERAS**

MOHAMMAD ARIF

1711122017



*Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**“Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Sari Daun Katuk (*Sauvopus androgynus*)
Terhadap Karakteristik Permen Keras”**

Mohammad Arif, Novelina, Diana Silvy

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi penambahan sari daun katuk terhadap karakteristik mutu permen keras dan untuk mengetahui konsentrasi terbaik berdasarkan analisis kimia, analisis fisik dan analisis sensori terhadap daya terima permen keras. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data dianalisis secara statistik dengan ANOVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan Duncan New Multiple Range Test (DNMRT) dengan signifikansi 5%. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan sari daun katuk 10%, 12%, 14%, 16% dan 18%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari daun katuk berpengaruh terhadap sifat kimia, fisik dan sensoris permen keras. Berdasarkan sifat kimia, fisik dan sensori terhadap daya terima produk yang terbaik adalah permen keras dengan penambahan sari daun katuk 12% dengan nilai analisis kimia antara lain, kadar air 0,66%, kadar abu 0,40%, pH 5,93, aktivitas antioksidan 14,01%, kadar gula reduksi 16,18%, kadar sakarosa 42,97%, kekerasan 131,88kg/cm², warna 3,44(biasa), aroma 3,28(biasa), rasa 3,48(biasa) dan tekstur 3,36(biasa).

Kata kunci - permen keras, daun katuk, antioksidan

***“The Effect Of Different Concentrations Of Katuk Leaf Concentrate
(*Sauvopus Androgynus*) On Hard Candy Characteristics”***

Mohammad Arif, Novelina, Diana Silvy

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of different concentrations of the addition of katuk leaf concentrate on the quality characteristics of hard candy and to determine the best concentration based on chemical analysis, physical analysis and sensory analysis on the acceptance of hard candy. The experimental design used was a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The data were analyzed statistically by ANOVA and if they were significantly different, it was continued with the Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) with a significance of 5%. The treatments in this study were the addition of katuk leaf concentrate 10%, 12%, 14%, 16% and 18%. The results showed that addition of katuk leaf concentrate affected the chemical, physical and sensory properties of hard candy. Based on the chemical, physical and sensory properties of the acceptability of hard candy products, the best is hard candy with the addition of 12% katuk leaf concentrate with chemical analysis values include, water content 0.66%, ash content 0.40%, pH 5.93 , antioxidant activity 14.01%, reducing sugar content 16.18%, saccharose 42.97%, hardness 131.88 kg/cm², color 3.44(netral) aroma 3.28(netral), taste 3.48(netral) and texture 3.36(netral).

Keywords - hard candy, katuk leaf, antioxidant

