

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI ASAM SUNDAI (*Citrus x aurantiifolia*
'sundai') TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN
ORGANOLEPTIK PERMEN *JELLY* DARI SARI DAUN SAMBUNG
NYAWA (*Gynura procumbens* (Lour.) Merr.)**



ZEFLINA GUSRA

BP. 1811123008

Pembimbing:

- 1. Prof. Dr. Ir. Novelina, M.S.**
- 2. Dr. Ir. Hasbullah, M.S.**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG**

2022

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI ASAM SUNDAI (*Citrus x aurantiifolia*
'sundai') TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN
ORGANOLEPTIK PERMEN *JELLY* DARI SARI DAUN SAMBUNG
NYAWA (*Gynura procumbens* (Lour.) Merr.)**



ZEFLINA GUSRA

BP. 1811123008



Skripsi

***Sebagai Salah Satu Syarat untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi
Pertanian***

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

PENGARUH PENAMBAHAN SARI ASAM SUNDAI (*Citrus x aurantiifolia* 'sundai') TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK PERMEN *JELLY* DARI SARI DAUN SAMBUNG NYAWA (*Gynura procumbens* (Lour.) Merr.)

Zeflina Gusra, Novelina, Hasbullah

ABSTRAK

Daun sambung nyawa dan asam sundai merupakan tanaman yang memiliki banyak manfaat namun pengolahannya masih belum banyak dilakukan di masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari asam sundai terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik permen *jelly* dari sari daun sambung nyawa. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan yaitu penambahan sari asam sundai 0%, 3%, 5%, 7% dan 9% dengan 3 kali ulangan. Data yang diperoleh dianalisis secara statistika dengan ANOVA (*Analysis of variance*) dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji DNMR (*Duncan's New Multiple Range Test*) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari asam sundai terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik permen *jelly* berbeda nyata terhadap pH, kadar air, kadar abu, vitamin C, total asam, gula reduksi, sukrosa, aktivitas air, aktivitas antioksidan, kekerasan. Produk terbaik berdasarkan uji fisikokimia dan organoleptik permen *jelly* yaitu dengan penambahan sari asam sundai 7% dengan pH 4,03, kadar air 19,97%, kadar abu 1,06%, vitamin C 8,40 mg/100g, total asam 0,81%, gula reduksi 24,21%, sukrosa 20,36%, A_w 0,650, aktivitas antioksidan 23,46%, kekerasan 15,24 N/cm², angka lempeng total $7,7 \times 10^3$ CFU/g, kapang/khamir $1,3 \times 10$ koloni/g, organoleptik warna 3,85 (suka), rasa 4,15 (suka), aroma 3,05 (biasa) dan tekstur 3,75 (suka).

Kata kunci : permen *jelly*, asam sundai, daun sambung nyawa, karakteristik



EFFECT OF THE ADDITION OF ASAM SUNDAI JUICE (*Citrus x aurantiifolia* 'sundai') TO THE PHYSICOCHEMICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF JELLY CANDY FROM SAMBUNG NYAWA LEAF CONCENTRATE (*Gynura procumbens* (Lour.) Merr.)

Zeflina Gusra, Novelina, Hasbullah

ABSTRAK

Sambung nyawa leaf and asam sundai are plant that have many benefits but the processing is still not widely available in the community. This research aimed to study the effect of adding asam sundai juice to the jelly candy from sambung nyawa leaf concentrate. This study used a completely randomized design with 5 treatment, namely the addition of asam sundai juice 0%, 3%, 5%, 7%, and 9% with 3 replications. The data obtained were analyzed statistically with ANOVA (Analysis of Variance) and if significantly different, continued with the DNMRT test (Duncan's News Multiple Range Test) at the 5% real level. The result showed that the addition of asam sundai juice to the physicochemical and organoleptic characteristics of jelly candy from sambung nyawa leaf concentrate was significantly different on the analysis of pH, moisture content, ash content, vitamin C, total acid, reducing sugar, sucrose, A_w (activity water), antioxidant activity, and hardness. The best product based on physicochemical and organoleptic test is jelly candy with the addition of asam sundai juice 7%, with a pH 4,03, water content 19,97%, ash content 1,06%, vitamin C 8,40 mg/100g, total acid 0,81%, reducing sugar 24,21%, sucrose 20,36%, A_w 0,65, antioxidant activity 23,46%, hardness 15,24 N/cm², total plate count $7,7 \times 10^3$ CFU/g, kapang/khamir $1,3 \times 10$ koloni/g, color sensory analysis 3,85 (like), taste 4,15 (like), 3,05 (neutral), and texture 3,75 (like)

Keyword : jelly candy, asam sundai, sambung nyawa leaf, characteristics

