

**PENGARUH PERBANDINGAN SARI JERUK KASTURI
(*Citrus amblycarpa (Hassk) Ochse*) DAN AIR TERHADAP
KARAKTERISTIK PERMEN *JELLY***

SARAH NURHASNA

1711123017



Dosen Pembimbing :

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

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

Pengaruh Perbandingan Sari Jeruk Kasturi (*Citrus amblycarpa* (Hassk *Ochse*)) Dan Air Terhadap Karakteristik Permen *Jelly*

Sarah Nurhasna, Hasbullah, dan Novelina

ABSTRAK

Permen *Jelly* merupakan permen bertekstur lunak yang terbuat dari gula dengan penambahan bahan pembentuk gel serta bahan pangan yang dapat meningkatkan aroma dan rasa. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan perbandingan sari jeruk kasturi dan air terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik permen *Jelly* serta mendapatkan konsentrasi sari jeruk kasturi yang terbaik untuk menghasilkan permen *Jelly*. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data dianalisis secara statistik menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah perbandingan sari jeruk kasturi dan air pada pembuatan permen jelly sari jeruk kasturi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan sari jeruk kasturi dan air berpengaruh nyata terhadap kekenyalan, vitamin C, pH, kadar gula reduksi, dan kadar gula sukrosa. Berdasarkan sifat organoleptik, perlakuan terbaik perbandingan sari jeruk kasturi dan air terdapat pada perlakuan E (sari jeruk kasturi 60% dan air 40%) dengan nilai warna 4,35 (suka), aroma 3,45 (biasa), rasa 4,25 (suka) dan tekstur 4,10 (suka). Permen jelly sari jeruk kasturi tersebut memiliki kekenyalan sebesar 97,04 N/cm², pH (3,70), vitamin C 78,03 mg/100 g, kadar air 20,30%, kadar abu 0,9989%, total asam 0,66%, aktivitas antioksidan 33,19%, kadar gula reduksi 13,43%, sukrosa 49,25%, dan angka lempeng total 0,8 x 10² CFU/g.

Kata kunci : permen *Jelly*, sari jeruk kasturi, air, pH, kekenyalan.

The Effect of the Ratio Kasturi Lime Juice (*Citrus amblycarpa*) and Water on The Characteristic of Jelly Candy

Sarah Nurhasna, Hasbullah, dan Novelina

ABSTRACT

Jelly candy is a soft-textured candy made from sugar with the addition of gelling agents and food ingredients that can enhance aroma and flavor. This study aimed to determine the effect of the ratio between kasturi lime juice and water on the physical, chemical, organoleptic characteristics of jelly candy and to get the best concentration. This research used the Complete Randomized Design (CRD) method with 5 treatments and 3 replicates. Data were analyzed statistically using ANOVA and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% level. The treatment in this study was the ratio of kasturi lime juice and water. The results showed that the ratio of kasturi lime juice and water had a significant effect on chewiness, vitamin C, pH, reducing sugar content, and total sucrose. Based on sensory acceptance, the ratio of 60% kasturi lime juice and 40% water was the best ratio with color value of 4.35 (like), aroma 3.45 (neutral), taste 4.25 (like) and texture 4.10 (like). The kasturi lime juice jelly candy has a chewiness of 97.04 N/cm², pH (3.70), vitamin C 78,03 mg/100 g, moisture content 20.30%, ash content 0.9989%, total acid 0.66%, antioxidant activity 33.19%, reducing sugar content 13.43%, sucrose 49.25%, and total plate count 0,8 x 10² CFU/g.

Keywords: candy jelly, kasturi lime juice, water, pH, chewiness.