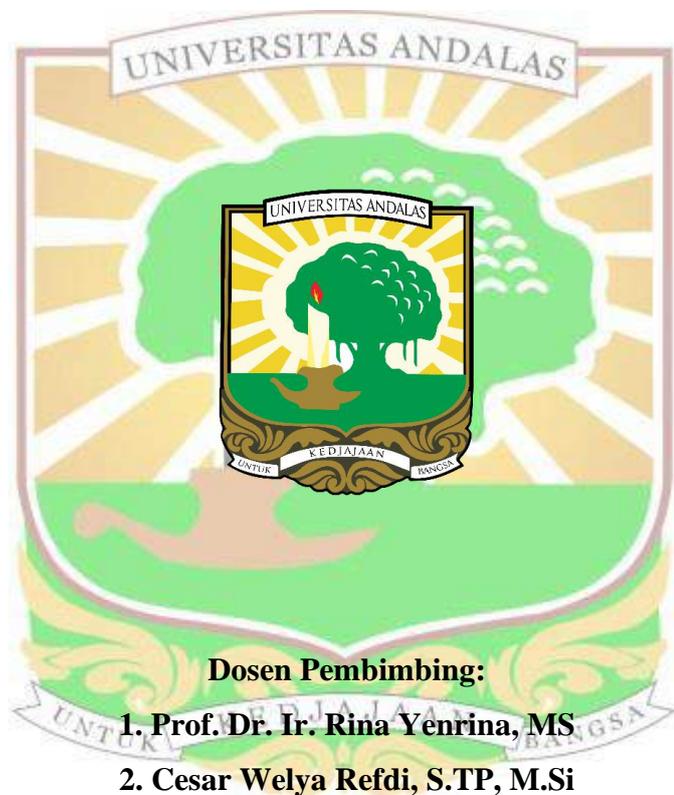


**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK CANGKANG TELUR TERHADAP
KARAKTERISTIK PERMEN *JELLY* JERUK MANIS (*Citrus Sinensis*, L)**

FADHILATU RAHMA

1711122024



FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2023

Pengaruh Penambahan Bubuk Cangkang Telur Terhadap Karakteristik Permen *Jelly Jeruk Manis (Citrus sinensis, L)*

Fadhilatu Rahma, Rina Yenrina, Cesar Welya Refdi

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi bubuk cangkang telur terhadap karakteristik permen jelly jeruk manis dan untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah RAL (Rancangan Acak Lengkap) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang dilakukan pada penelitian yaitu menambahkan bubuk cangkang telur dengan konsentrasi 0%, 0,25%, 0,5%, 0,75% dan 1%. Data yang didapatkan dari hasil penelitian dianalisis dengan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji DNMRT (*Duncan's New Multiple Range Test*) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan konsentrasi penambahan bubuk cangkang telur berpengaruh nyata terhadap pH, kadar air, kadar abu, kalsium, vitamin C, gula reduksi, sukrosa, kekuatan gel, angka lempeng total. Hasil terbaik adalah permen jelly jeruk manis dengan penambahan 0,25% bubuk cangkang telur dengan memiliki kadar air 19,16%, kadar abu 0,30%, kadar gula reduksi 6,57%, kadar sukrosa 43,08%, angka lempeng total $2,2 \times 10^4$ CFU/g, kadar kalsium 77,61 mg/100g, nilai pH 4,98, vitamin C 28,58 mg/100g dan kekuatan gel 15,14 N/cm² dan nilai organoleptik terhadap warna, 3,9 (suka), rasa 3,80 (suka), tekstur 4,15 (suka), dan aroma 3,25 (netral).

Kata kunci : cangkang telur, jeruk manis, karakteristik, permen jelly

