

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK JERUK MANIS (*Citrus sinensis*
L.) TERHADAP MUTU FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK PERMEN
SUSU**

SKRIPSI

SAUSAN ATIRATUL JANNAH

1911122031



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK JERUK MANIS (*Citrus sinensis*
L.) TERHADAP MUTU FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK PERMEN
SUSU**

SAUSAN ATIRATUL JANNAH

1911122031



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

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

Pengaruh Penambahan Ekstrak Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L.) Terhadap Mutu Fisikokimia dan Organoleptik Permen Susu

Sausan Atiratul Jannah, Diana Sylvi, Felga Zulfia Rasdiana

ABSTRAK

Penelitian dilakukan untuk mengetahui pengaruh dan formulasi dari penambahan ekstrak jeruk manis dengan konsentrasi penambahan ekstrak jeruk manis adalah: A (0%), B (5%), C (10%), D (15%), dan E (20%). Data penelitian di analisis secara statistik menggunakan ANOVA dengan uji lanjutan Duncan's Analysis Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak jeruk manis pada permen susu berpengaruh nyata pada kadar air, kadar abu, kadar protein, pH gula reduksi, sakarosa, kalsium, dan aktivitas antioksidan. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan B (5%) dengan nilai kadar air 7,22%; nilai kadar abu 1,56%; protein 12,08%; pH 6,3; aw 0,646; gula reduksi 5,60%; sakarosa 45,64; aktivitas antioksidan 30,02%; total karoten 201,39 µg/mg; angka lempeng total $2,0 \times 10^1$ CFU/gram dan tingkat penerimaan organoleptik pada warna 3.35 (biasa), rasa 3.70 (suka), aroma 3.55 (suka), dan tekstur 3.70 (suka).

Kata kunci: Permen susu, Ekstrak jeruk manis, Fisikokimia, Organoleptik.



The Effect of Sweet Orange Extract (*Citrus sinensis* L.) Addition on Physicochemical and Organoleptic Quality of Milk Candy

Sausan Atiratul Jannah, Diana Sylvi, Felga Zulfia Rasdiana

ABSTRACT

This study aims to determine the effect and formulation of the addition of sweet orange extract with the concentration of sweet orange extract: A (0%), B (5%), C (10%), D (15%), and E (20%). The research data was statistically analyzed using the ANOVA test with Duncan's Analysis Multiple Range Test (DNMRT) at the level of 5%, the results showed that the addition of sweet orange extract had a significant effect on milk candy on moisture content, ash content, pH, reducing sugar, saccharose, protein content, calcium, and antioxidant activity. The best treatment in this study was treatment B (5%) with a moisture content level 7.22%; ash content level 1.56%; protein level 12.08%; pH 6.3; water activity 0.646; reducing sugar level 5.60%; sacharose level 45.64%; antioxidant activity level 30.02%; total carotene 201.39 $\mu\text{g}/\text{mg}$; total plate count 2.0×10^1 CFU/gram and organoleptic acceptance value with color value 3.35 (neutral), taste 3.70 (like), aroma 3.55 (like), and texture 3.70 (like).

Keywords: Milk candy, Sweet orange extract, Physicochemical, Organoleptic.

