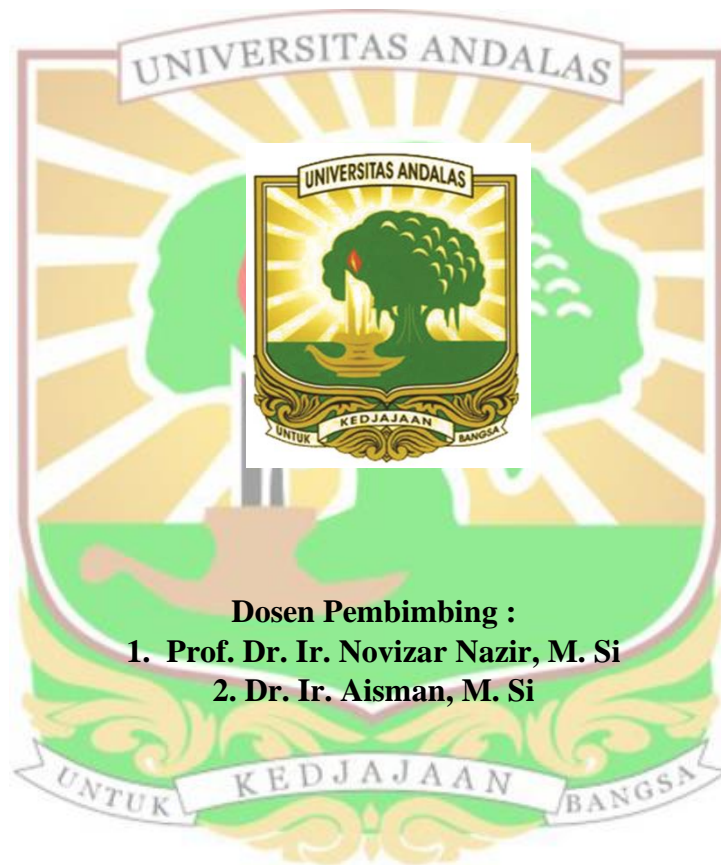


**KARAKTERISTIK *HARD CANDY* DARI BERBAGAI  
JENIS JAHE (*Zingiber officinale*)**

**PUTRA KURNIAWAN  
1611121007**



**Dosen Pembimbing :**

- 1. Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M. Si**
- 2. Dr. Ir. Aisman, M. Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2023**

**KARAKTERISTIK *HARD CANDY* DARI BERBAGAI  
JENIS JAHE (*Zingiber officinale*)**

**PUTRA KURNIAWAN  
1611121007**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2023**

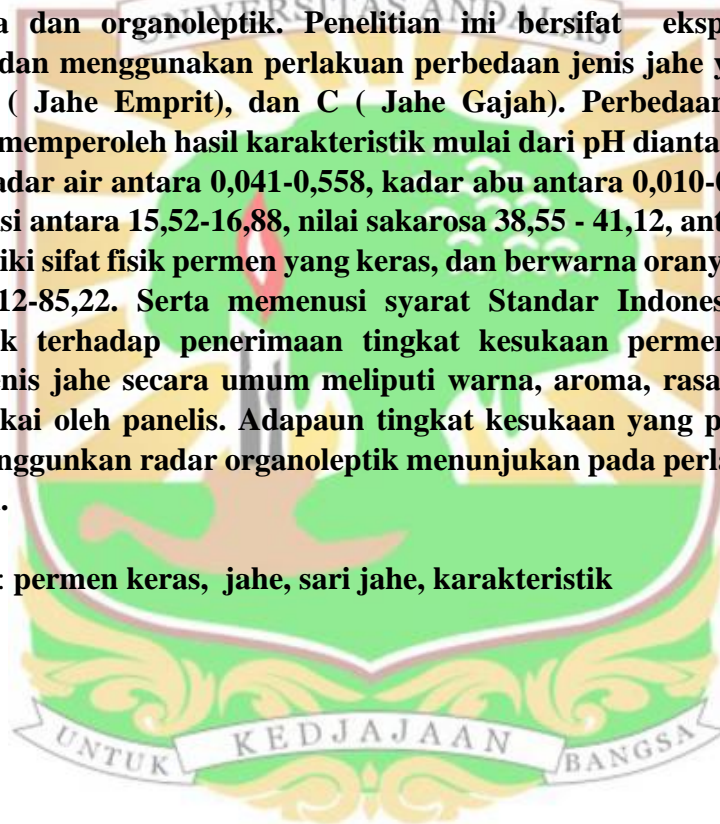
**Karakteristik *Hard Candy* Dari Berbagai  
Jenis Jahe (*Zingiber officinale*)**

Putra Kurniawan, Novizar Nazir, Aisman

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik *hard candy* atau permen keras dari berbagai jenis jahe (*Zingiber officinale*) berdasarkan sifat fisik, kimia dan organoleptik. Penelitian ini bersifat eksperimen atau percobaan dan menggunakan perlakuan perbedaan jenis jahe yaitu A (Jahe Merah), B ( Jahe Emprit), dan C ( Jahe Gajah). Perbedaan jahe yang digunakan memperoleh hasil karakteristik mulai dari pH diantara 5,57 - 6,42, memiliki kadar air antara 0,041-0,558, kadar abu antara 0,010-0,0128, kadar Gula reduksi antara 15,52-16,88, nilai sakarosa 38,55 - 41,12, antioksidan 71,6-78,9, memiliki sifat fisik permen yang keras, dan berwarna oranye dengan nilai sekitar 82,12-85,22. Serta memenuhi syarat Standar Indonesia. Pada uji organoleptik terhadap penerimaan tingkat kesukaan permen keras dari berbagai jenis jahe secara umum meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur semua disukai oleh panelis. Adapaun tingkat kesukaan yang paling disukai panelis menggunakan radar organoleptik menunjukkan pada perlakuan C atau Jahe Gajah.

**Kata kunci :** permen keras, jahe, sari jahe, karakteristik



# Characteristick of hard Candy from Different types of Ginger

Putra kurniawan, Novizar Nazir, Aisman

## ABSTRACK

This study aims to determine the characteristics of hard candy from various types of ginger (*Zingiber officinale*) based on physical, chemical and organoleptic properties. This research is experimental or experimental and uses different types of ginger treatment, namely A (Red Ginger), B (Emprit Ginger), and C (Elephant Ginger). The different ginger used obtained characteristic results ranging from a pH between 5.57 - 6.42, a water content between 0.041-0.558, an ash content between 0.010-0.0128, a reducing sugar content between 15.52-16.88, a saccharose value between 38.55 - 41.12, antioxidants 71.6-78.9, has the physical properties of hard candy, and is orange in color with approx. 82,12-85,22. As well as fulfilling the requirements of Indonesian Standards. In the organoleptic test on acceptance of the preference level of hard candy from various types of ginger, in general, including color, aroma, taste, and texture, all were liked by the panelists. The panelists preferred the level of preference using organoleptic radar showing C or Elephant Ginger treatment.

**Keyword :** Hard candy, ginger, essence ginger, characteristics

