

**PENGARUH PERBANDINGAN SARI BUAH MANGGIS  
(*Garcinia mangostana*, L. ) DENGAN EKSTRAK KULIT  
MANGGIS TERHADAP KARAKTERISTIK PERMEN *JELLY***

**YOLANDA ERIL**

**111122034**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2017**

# **Pengaruh Perbandingan Sari Buah Manggis (*Garcinia mangostana*, L.) dengan Ekstrak Kulit Manggis Terhadap Karakteristik Permen *Jelly***

Yolanda Eril<sup>1</sup>, Neswati, Novelina

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh perbandingan sari buah manggis dengan ekstrak kulit manggis terhadap karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi dan penerimaan panelis terhadap permen *jelly* ekstrak kulit manggis dan untuk mengetahui perbandingan sari buah manggis dengan ekstrak kulit manggis yang terbaik dalam pembuatan permen *jelly* ekstrak kulit manggis. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Analisa data menggunakan ANOVA dan uji lanjut dengan DNMR pada taraf nyata 5%. Perlakuan pada penelitian ini yaitu perbandingan sari buah manggis dengan ekstrak kulit manggis A (30%:10%), B (25%:15%), C (20%:20%), D (15%:25%) dan E (10%:30%). Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini adalah kadar air, kadar abu, aktifitas antioksidan, total polifenol, kadar gula reduksi, sukrosa, kekenyalan, ALT, organoleptik (rasa, tekstur, warna, aroma) dan antosianin. Perlakuan terbaik pada perlakuan ini adalah perlakuan C dengan nilai kadar air 22,64%, kadar abu 2,61%, aktivitas antioksidan 71,94%, total polifenol 0,9 %, kadar gula reduksi 22,07%, sukrosa 25,18 %, kekenyalan 16,22 N/cm<sup>2</sup>, ALT 1,1 x 10<sup>2</sup>koloni/g, dan penerimaan organoleptik dengan nilai rasa (3,77), warna (3,95), aroma (3,70), dan tekstur (3,73) dan antosianin 30,31 mg/L.

**Kata kunci :** ekstrak kulit manggis, permen *jelly*, manggis.



# The Effect of Ratio Mangosteen Fruit Concentrate (*Garcinia mangostana*, L.) with Mangosteen Peels Extract Toward the Characteristic of Jelly Candy

Yolanda Eri<sup>1</sup>, Neswati, Novelina

## ABSTRACT

This research was aimed to study the influence of mangosteen fruit concentrate with mangosteen peels extract ratio toward physical and chemical characteristic, microbiology and the panelist received jelly candy and to know the best ratio of mangosteen fruit concentrate with mangosteen peels extraction in jelly candy. This research used a Completely Randomized Design (CDR) method with 5 treatments and 3 repetitions. Data were analyzed statistically using ANOVA followed by Duncan New Multiply Range Test (DNMRT) at 5% level. The treatment in this research was variation of ratio mangosteen fruit concentrate with mangosteen peels extraction A (30%:10%), B (25%:15%), C (20%:20%), D (15%:25%) and E (10%:30%). The parameters that were observed in this research were moisture content, ash content, antioxidant activity, poliphenol total content, total reducing sugar, sucrose, plasticity, total plate count, organoleptic (flavor, texture, color, aroma) and anthocyanin. The best treatment of research was treatment C with values of moisture content 22,64%, ash content 2,61%, antioxidant activity 71,94%, poliphenol total content 0,9 %, total reducing sugar 22,07%, sucrose 25,18 %, plasticity 16,22 N/cm<sup>2</sup>, total plate count 1,1 x 10<sup>2</sup>coloni/g, organoleptic acceptability with value taste (3,77), colour (3,95), aroma (3,70), and texture (3,73) and 30,31 mg/L anthocyanin.

Keywords : *Mangosteen peels extract, jelly candy, mangosteen.*

