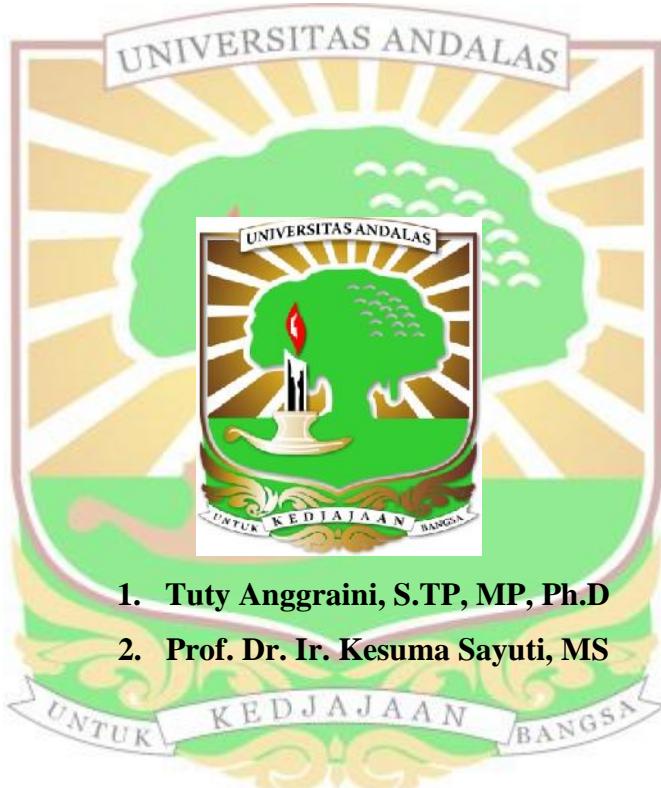


**KARAKTERISTIK PERMEN JELLY DENGAN PENAMBAHAN  
PEWARNA ALAMI DARI BERBAGAI SUMBER TANAMAN  
YANG MENGANDUNG ANTOSIANIN**

**WIWIK PITRI NINGSIH  
1211123032**



- 1. Tuty Anggraini, S.TP, MP, Ph.D**
- 2. Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2017**

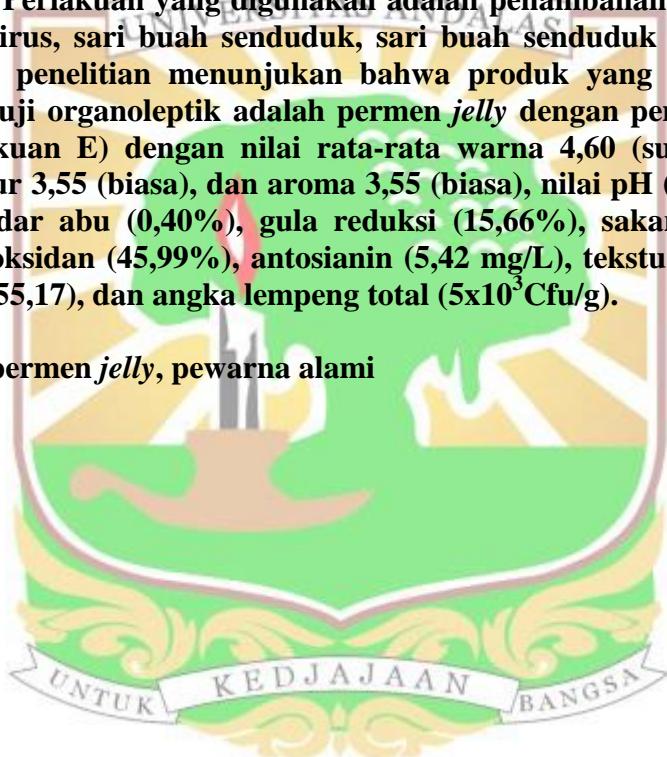
# Karakteristik Permen *Jelly* dengan Penambahan Pewarna Alami dari berbagai Sumber Tanaman yang Mengandung Antosianin

Wiwik Pitri Ningsih, Tuty Anggraini, Kesuma Sayuti

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik permen *jelly* dari ubi ungu, terung pirus, senduduk, senduduk bulu, dan rosella, serta untuk mengetahui produk yang disukai oleh panelis. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimental desain dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah penambahan sari ubi ungu, sari terung pirus, sari buah senduduk, sari buah senduduk bulu, dan sari rosella. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk yang paling disukai berdasarkan uji organoleptik adalah permen *jelly* dengan penambahan sari rosella (perlakuan E) dengan nilai rata-rata warna 4,60 (suka), rasa 4,23 (suka), tekstur 3,55 (biasa), dan aroma 3,55 (biasa), nilai pH (4,5), kadar air (41,35%), kadar abu (0,40%), gula reduksi (15,66%), sakarosa (35,01%), aktifitas antioksidan (45,99%), antosianin (5,42 mg/L), tekstur ( $8,76 \text{ N/cm}^2$ ), warna °Hue (55,17), dan angka lempeng total ( $5 \times 10^3 \text{ CfU/g}$ ).

Kata Kunci - permen *jelly*, pewarna alami



# **The Characteristics of Jelly Candy with Natural Dyes Addition from Various Plant Sources Containing Anthocyanin**

Wiwik Pitri Ningsih, Tuty Anggraini, Kesuma Sayuti

## **ABSTRACT**

This research was aimed to know the characteristics of jelly candy by the panelists from purple sweet potato, eggplant turquoise, senduduk, senduduk bulu and roselle, and to determine the products that preferred. This research used experimentail design method with 5 treatments and 3 repetitions. The treatment was addition of purple potato juice, eggplant turquoise juice, senduduk juice, senduduk bulu juice and roselle juice. The results showed that the best products based on organoleptic test was jelly candy with the addition of roselle juice (treatment E) with value 4.60 (like) of color, 4.23 (like) of flavor, 3.55 (regular) of texture and 3.55 (regular) of aroma, pH value (4.5), moisture content (41.35%), ash content (0.40%), reduced sugar (15.66%), saccharose (35.01%), antioxidant activity (45.99%), anthocyanin content (5.42 mg / L), texture (8.76 N / cm<sup>2</sup>), color °Hue (55.17), and total plate count ( $5 \times 10^3$  Cfug/g).

Keywords - jelly candy, natural dyes

