

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI EKSTRAK UMBI
BAWANG DAYAK (*Eleutherine palmifolia*, (L) Merr) DALAM
PEMBUATAN *HARD CANDY***

ULFAH KHAIRUN NISAH

1211122008

Pembimbing 1: Ir. Sahadi Didi Ismanto, M.Si

Pembimbing 2: Neswati, S.TP, M.Si



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Umbi Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*, (L) Merr) dalam Pembuatan *Hard Candy*

Ulfah Khairun Nisah, Sahadi Didi Ismanto, Neswati

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak umbi bawang dayak terhadap karakteristik *hard candy* yang dihasilkan serta mengetahui konsentrasi ekstrak umbi bawang dayak yang disukai panelis. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data dianalisis secara statistik menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan ekstrak umbi bawang dayak 0%, 4%, 6%, 8% dan 10%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak umbi bawang dayak berpengaruh terhadap sifat kimia dan fisik *hard candy*. Produk yang memiliki nilai gizi yang baik adalah *hard candy* dengan penambahan ekstrak umbi bawang dayak 6% dengan nilai analisis kimia meliputi kadar air 2,02%, kadar abu 0,07%, pH 5,68, antioksidan 37,37% dan antosianin 1,09%. Formulasi produk terbaik terdiri dari 14 g air, 24 g sirup glukosa, 56 sukrosa dan 6 g ekstrak umbi bawang dayak.

Kata kunci: bawang dayak, *hard candy*, sifat fisikokimia, organoleptik.



The Effect of Different Concentrations of Dayak Bulb Extracts (*Eleutherine palmifolia*, (L) Merr) to Hard Candy Maked

Ulfah Khairun Nisah, Sahadi Didi Ismanto, Neswati

ABSTRACT

This research aims to determine the effect of dayak bulb extract concentration on the characteristics of hard candy produced and to determine the concentration of dayak bulb extracts preferred by panelists. This research used a complete randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. Data were analyzed statistically using ANOVA and were continued by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% level. The treatment in this research is the addition of 0%, 4%, 6%, 8% and 10% dayak onion bulb extracts. The results showed that the addition of Dayak bulb extracts significantly effected the chemical and physical properties of hard candy. Products that have good nutritional value are hard candy with the addition of 6% Dayak bulb extract with chemical analysis value include 2.02% moisture content, ash content of 0.07%, pH 5.68, antioxidant 37.37% and anthocyanin 1.09%. The best product formulation comprises 14 g of water, 24 g of glucose syrup, 56 g of sucrose and 6 g of Dayak bulb extract.

Keywords : dayak bulb ekstrak (*Eleutherine palmifolia*, (L) Merr), hard candy, phisyochemical, organoleptic