

**KARAKTERISTIK PERMEN KERAS AIR KELAPA TUA
DENGAN PENAMBAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK
DAUN PANDAN (*Pandanus amaryllifolius*)**

SKRIPSI

TRILARASATI
1911132011



Dosen Pembimbing:

- 1. Dr. Neswati, S.TP, M.Si**
- 2. Ir. Sahadi Didi Ismanto, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

KARAKTERISTIK PERMEN KERAS AIR KELAPA TUA DENGAN PENAMBAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN PANDAN (*Pandanus amaryllifolius*)

Tri Larasati

ABSTRAK

Permen keras merupakan permen non-kristalin yang memiliki tekstur keras serta tampilan bening dan berkilau. Permen non-kristalin sering disebut sebagai "*without form*". Setelah dimasak, permen ini akan mengeras dengan permukaan kasar tanpa membentuk kristal dan sulit dibentuk lebih lanjut, kecuali dengan menggunakan alat atau mesin. Permen keras dapat dibuat dari air kelapa tua yang merupakan hasil samping dari buah kelapa. Pewarna alami yang dapat ditambahkan dalam pembuatan permen keras air kelapa tua yaitu daun pandan. Penelitian ini memiliki tujuan untuk mendapatkan pengaruh variasi penambahan ekstrak daun pandan terhadap karakteristik permen keras air kelapa tua dan mendapatkan perlakuan penambahan ekstrak daun pandan terbaik terhadap permen keras air kelapa tua. Penelitian ini menggunakan model Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Jika hasil menunjukkan pengaruh dari perlakuan yang diberikan maka dilanjutkan dengan uji Duncant's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan yang digunakan yaitu dengan memvariasikan konsentrasi ekstrak daun pandan yang digunakan adalah A=0%, B=0,1%, C=0,2%, D=0,3%, dan E=0,4%. Penambahan ekstrak daun pandan pada pembuatan permen keras berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, nilai pH, kadar gula reduksi, kadar sukrosa, analisis warna, dan uji sensori permen keras yang dihasilkan. Penambahan terbaik ekstrak daun pandan adalah sebesar 0,1%.

Kata kunci : Permen Keras, Daun Pandan, Air Kelapa Tua

CHARACTERISTICS OF OLD COCONUT WATER HARD CANDY WITH THE ADDITION OF NATURAL DYEING PANDAN LEAF EXTRACT (*Pandanus amaryllifolius*)

Tri Larasati

ABSTRACT

Hard candy is non-crystalline candy that has a hard texture and a clear and shiny appearance. Non-crystalline candy is often referred to as "without form". After cooking, this candy will harden with a rough surface without forming crystals and is difficult to shape further, except by using tools or machines. Hard candy can be made from old coconut water which is a by-product of coconuts. The natural coloring that can be added to making old coconut water hard candy is pandan leaves. This research aims to determine the effect of variations in the addition of pandan leaf extract on the characteristics of old coconut water hard candy and to obtain the best treatment for adding pandan leaf extract to old coconut water hard candy. This research used a one-factor Completely Randomized Design (CRD) model with 5 treatments and 3 replications. If the results show the effect of the treatment given then proceed with Duncant's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% level. The treatment used was by varying the concentration of pandan leaf extract used, namely A=0%, B=0.1%, C=0.2%, D=0.3%, and E=0.4%. The addition of pandan leaf extract to the manufacture of hard candy has a significant effect on water content, ash content, antioxidant activity, pH value, reducing sugar content, sucrose content, color analysis and sensory testing of the hard candy produced. The best addition of pandan leaf extract is 0.1%.

Keywords: Hard Candy, Pandan Leaf Extract, Old Coconut Water