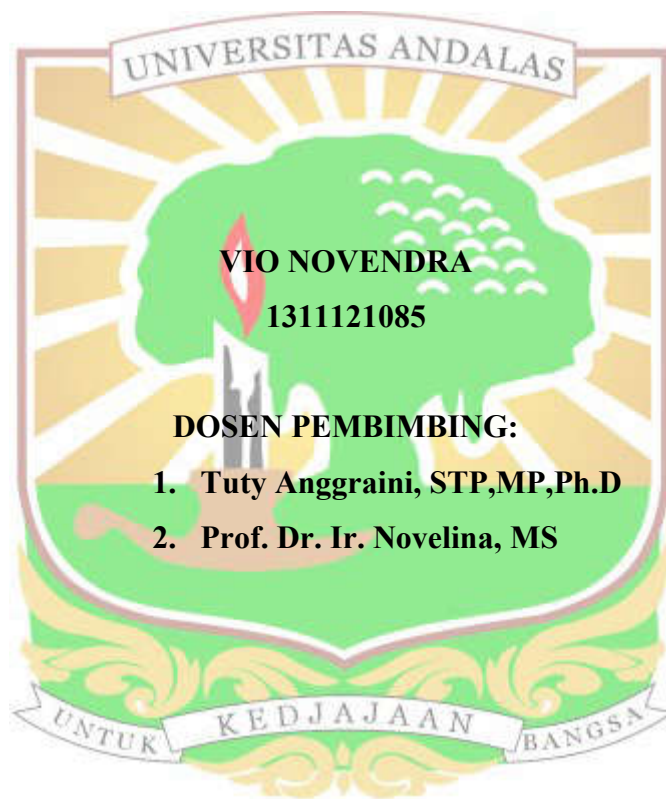


**KARAKTERISTIK MINUMAN JELLY DENGAN
PENAMBAHAN PEWARNA ALAMI DARI BERBAGAI DAUN
MUDA DENGAN PIGMEN MERAH**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

Karakteristik Minuman Jelly Dengan Penambahan Pewarna Alami Dari Berbagai Daun Muda Dengan Pigmen Merah

Vio Novendra, Tuty Anggraini, Novelina

ABSTRACT

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik minuman *jelly* dengan penambahan pewarna alami dari ekstrak daun muda pucuk merah, kakao, kayu manis, mangga, dan jengkol, serta untuk mengetahui produk yang disukai oleh panelis. Penelitian ini dilakukan di laboratorium teknologi dan rekayasa proses hasil pertanian, laboratorium mikrobiologi pengolahan dan laboratorium instrument teknologi hasil pertanian pada bulan juni sampai juli 2017. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksploratif dengan 5 perlakuan. Pada penelitian ini perlakuan ekstrak daun muda yang ditambahkan pada minuman *jelly* ialah sebesar 10%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk yang paling disukai panelis berdasarkan uji organoleptik adalah minuman *jelly* dengan penambahan daun muda kakao dengan nilai rata-rata warna 3,3, rasa 3,65, dan aroma 3,4, nilai pH (6,72), aktifitas antioksidan (33,56%), total polifenol (524 mgGAE/g), antosianin (5,59 mg/L), warna °Hue (77,46), dan daya simpan dengan angka lempeng total dari ke hari 0-10 mengalami peningkatan jumlah mikroba.

Kata kunci : minuman *jelly*, pewarna alami

