

**PENGARUH PENAMBAHAN JAHE MERAH BUBUK (*Zingiber officinale rosc. var. rubrum*) TERHADAP TEKSTUR, WARNA DAN ORGANOLEPTIK PERMEN MADU**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2024**

**PENGARUH PENAMBAHAN JAHE MERAH BUBUK (*Zingiber officinale rosc. var. rubrum*) TERHADAP TEKSTUR, WARNA DAN ORGANOLEPTIK PERMEN MADU**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2024**

FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG

AMELIA JAWPANI

Pengaruh Penambahan Jahe Merah Bubuk (*Zingiber officinale rose. var. rubrum*) Terhadap Tekstur, Warna dan Organoleptik

Diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Peternakan

Menyetujui :

Pembimbing I

Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc  
NIP. 198204102005012001

Pembimbing II

Aronal Arief Putra, S.Pt., M.Sc., Ph.D  
NIP. 198308232006041001

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc	
Sekretaris	Dr. Indri Juliyarsi, S.P, MP	
Anggota	Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc., Ph.D	
Anggota	Deni Novia, S.TP, MP	
Anggota	Dr. Sri Melia, S.TP, MP	
Anggota	Ade Rakhmadi, S.Pt, MP	

Mengetahui,

Dekan Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas

Ketua Program Studi  
Peternakan

Dr. Ir. Adrizal, M.Si  
NIP. 196212231990011001

Dr. Kusnadidi Subekti, S.Pt, MP  
NIP. 197907132006041003

Tanggal lulus: 16 Januari 2024

# PENGARUH PENAMBAHAN JAHE MERAH BUBUK (*Zingiber officinale rosc. var. rubrum*) TERHADAP TEKSTUR, WARNA DAN ORGANOLEPTIK PERMEN MADU

AMELIA JAWPANI, di bawah bimbingan  
Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc. dan Aronal Arief Putra, S.Pt., M.Sc., Ph.D.  
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak  
Universitas Andalas, 2023.



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jahe merah bubuk (*Zingiber officinale rosc. var. rubrum*) terhadap tekstur, *lightness* dan organoleptik pada permen madu. Materi penelitian ini menggunakan madu lebah (*Apis mellifera*) yang berasal dari Kabupaten Siak, jahe merah bubuk, gula dan air. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Pemberian jahe merah bubuk pada permen madu sebanyak A (0%), B (1%), C (3%), dan D(5%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jahe merah bubuk berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap nilai tekstur, *lightness* (\*L), mutu hedonik aroma dan mutu hedonik rasa. Serta berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap hedonik warna, aroma, rasa, tekstur, daya terima keseluruhan, mutu hedonik warna, dan mutu hedonik tekstur. Penambahan jahe merah bubuk sebanyak 1% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai tekstur ( $132,40 \text{ N/cm}^2$ ), *lightness* (\*L) 27,62 dan hedonik warna 5,44 (agak suka), hedonik aroma 5,08 (agak suka), hedonik rasa 5,42 (agak suka), hedonik tekstur 4,88 (netral), hedonik penerimaan keseluruhan 5,24 (agak suka), serta mutu hedonik warna 4,00 (agak cokelat kehijauan), mutu hedonik aroma 3,36 (sedikit bau jahe), mutu hedonik rasa 3,56 (sedikit rasa jahe), mutu hedonik tekstur 5,6 (agak keras).

**Kata kunci :** *Apis mellifera*, jahe merah bubuk, *lightness*, organoleptik, permen madu