

**KARAKTERISTIK PERMEN *JELLY* DARI CAMPURAN  
DADIH DAN SARI BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus  
polyrhizus*)**



**DENI ANDRIANI**

**1811122038**

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2025**

**KARAKTERISTIK PERMEN *JELLY* DARI CAMPURAN  
DADIH DAN SARI BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus  
polyrhizus*)**



**Dosen Pembimbing :**

**Prof. Dr. Ir. Novelina, M.S**

**Daimon Syukri, S.Si., M.Si., Ph.D**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2025**

**KARAKTERISTIK PERMEN *JELLY* DARI CAMPURAN  
DADIH DAN SARI BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus  
polyrhizus*)**



*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh  
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2025**

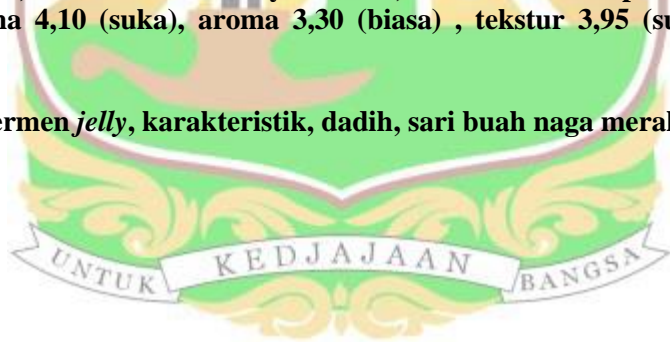
# Karakteristik Permen *Jelly* dari Campuran Dadih dan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)

Deni Andriani, Novelina, Daimon Syukri

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari karakteristik permen *jelly* dari dadih dan sari buah naga. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan dengan perbandingan campuran dadih dan sari buah naga 40 : 0, 36 : 4, 32 : 8, 28 : 12, 24 : 16. Data yang diperoleh dianalisis secara statistika dengan ANOVA (*Analysis of Variance*) dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji DNMRT (*Duncan's News Multiple Range Test*) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan dari pencampuran dadih dan sari buah naga berbeda nyata terhadap semua parameter uji yaitu kadar air, kadar abu, protein, gula, aktivitas antioksidan, vitamin C, pH, aktivitas air, kekenyalan serta organoleptik pada parameter warna, aroma, tekstur dan rasa. Produk terbaik berdasarkan uji organoleptik yaitu permen *jelly* dengan campuran 70% dadih dan 30% sari buah naga merah. Analisa kimia permen *jelly* dengan campuran 70% dadih dan 30% sari buah naga merah adalah kadar air 18,74%, kadar abu 1,10%, protein 2,19%, pH 5,57, aktivitas antioksidan 32,73%, vitamin C 2,875 mg/100g, gula reduksi 17,37%, sukrosa 47,20%, aktivitas air 0,742%, angka lempeng total  $4,5 \times 10^3$  dan kekenyalan 113,60 N/cm<sup>2</sup>. Serta penerimaan panelis terhadap warna 4,10 (suka), aroma 3,30 (biasa) , tekstur 3,95 (suka) , rasa 4,00 (suka).

*Kata Kunci* : permen *jelly*, karakteristik, dadih, sari buah naga merah



# Characteristics of Jelly Candy from Dadih and Red Dragon Fruit Juice (*Hylocereus polyrhizus*)

Deni Andriani, Novelina, Daimon Syukri

## ABSTRACT

This research aims to study the characteristics of jelly candy from dadih and red dragon fruit juice. This research used a completely randomized design with 5 treatments and 3 replications with a ratio of curd and dragon fruit juice of 40 : 0, 36 : 4, 32 : 8, 28 : 12, 24 : 16. The data obtained were analyzed statistically with ANOVA (Analysis of Variance) and if significantly different, continued with the DNMRT test (Duncan's News Multiple Range Test) at the 5% real level. The results showed that the comparison of mixing dadih and dragon fruit juice was significantly different in all test parameters, moisture content, ash content, protein, sugar, antioxidant activity, vitamin C, pH, water activity, elasticity and organoleptic parameters of color (aroma, texture and flavor). The best product based on organoleptic tests was jelly candy with a mixture of 70% dadih and 30% red dragon fruit juice. The chemical analysis of jelly candy with a mixture of 70% dadih and 30% red dragon fruit juice were moisture content 18.74%, ash content 1.10%, protein 2.19%, pH 5.57, antioxidant activity 32.73%, vitamin C 2,875 mg/100g, reducing sugar 17,37%, sucrose 47,20%, water activity 0.742%, total plate number  $4,5 \times 10^3$ , elasticity 113.60 N/cm<sup>2</sup>, and organoleptic parameters (color 4.10 (like), aroma 3.30 (neutral), texture 3,95 (like), taste 4.00 (like).

*Keywords:* jelly candy, characteristics, dadih, red dragon fruit juice

