

**PEMBUATAN MINUMAN *JELLY* DARI CAMPURAN KOLANG-  
KALING (*Arenga pinnata*, Merr) DAN SARI BUAH TERONG  
BELANDA (*Solanum betaceum*) PADA BERBAGAI  
KONSENTRASI**



**Dosen Pembimbing :**

- 1. Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS**
- 2. Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, MS**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2019**

# **Pembuatan Minuman *Jelly* dari campuran Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr) dan Sari Buah Terong Belanda (*Solanum betaceum*) pada Berbagai Konsentrasi**

Iza Rahmi<sup>1</sup>, Kesuma Sayuti<sup>2</sup>, Rina Yenrina<sup>2</sup>

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pencampuran kolang-kaling dan sari buah terong belanda dalam pembuatan minuman *jelly* terhadap karakteristik dan tingkat penerimaan panelis dalam uji organoleptik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Analisis data menggunakan Analisis of Varians (ANOVA), kemudian dilanjutkan dengan Duncan's New Multiple Range (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan yang digunakan adalah pencampuran kolang-kaling dan sari buah terong belanda yaitu A (60%: 40%), B (70%: 30%), C (80%: 20%), D (90%: 10%). Formulasi pembuatan minuman *jelly* dengan menambahkan 20 g gula pasir. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencampuran bubuk kolang-kaling dan sari buah terong belanda berpengaruh nyata terhadap kadar air, total padatan terlarut, total asam, vitamin C, kadar serat makanan, dan kandungan antosianin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa minuman *jelly* campuran kolang-kaling dan sari buah terong belanda perlakuan B (70%: 30%) memiliki kadar air (79,53%), pH (4), total asam (2,05%), vitamin C (29,33 mg / 100 g bahan), serat makanan (2,61%) dan kandungan antosianin (1,05 mg L<sup>-1</sup>). Perlakuan ini produk terbaik dari tingkat penerimaan organoleptik, yaitu warna (4,2), aroma (4,3), rasa (4,2) dan tekstur (4,1).

Kata kunci - minuman *jelly*, kolang-kaling, terong belanda

*The Making Jelly Drinks from a Mixture of Kolang-Kaling (Arenga pinnata, Merr) and Dutch Eggplant Fruit Juice (Solanum betaceum) at Various Concentrations*

Iza Rahmi<sup>1</sup>, Kesuma Sayuti<sup>2</sup>, Rina Yenrina<sup>2</sup>

ABSTRACT

This research aims to know the effect of mixing kolang-kaling and dutch eggplant fruit juice on making jelly drink based on characteristics and panelist acceptability on organoleptic test. This research used a Completely Randomized Design (CDR) with 4 treatments and 3 repetitions. Data were analyzed by Analysis of Variance (ANOVA), followed by Duncan's New Multiple Range (DNMRT) at the 5% significant level. The treatments used mixing of kolang-kaling and dutch eggplant juice A (60%:40%), B (70%:30%), C (80%:20%), D (90%:10%). The formulation of jelly drink by added 20 g of sugar. The research showed that mixing of kolang kaling and dutch eggplant juice had a significant effect on water content, total dissolved solid, total acid, vitamin C, dietary fiber content and anthocyanin content. The result on this research showed that jelly drink mixing kolang-kaling and dutch eggplant juice treatment B (70% : 30%) has a water content (79.53%), total dissolved solids (12.95%), pH (5), total acid (2.05%), vitamin C (29.33 mg/100 g fresh fruit), dietary fiber (2.61%) and anthocyanin content (1.16 mg L<sup>-1</sup>). This treatment was the best product of organoleptic acceptance rate were color (4.2), taste (4.3), flavor (4.2) and texture (4.1).

Keywords - jelly drink, kolang-kaling, dutch eggplant



