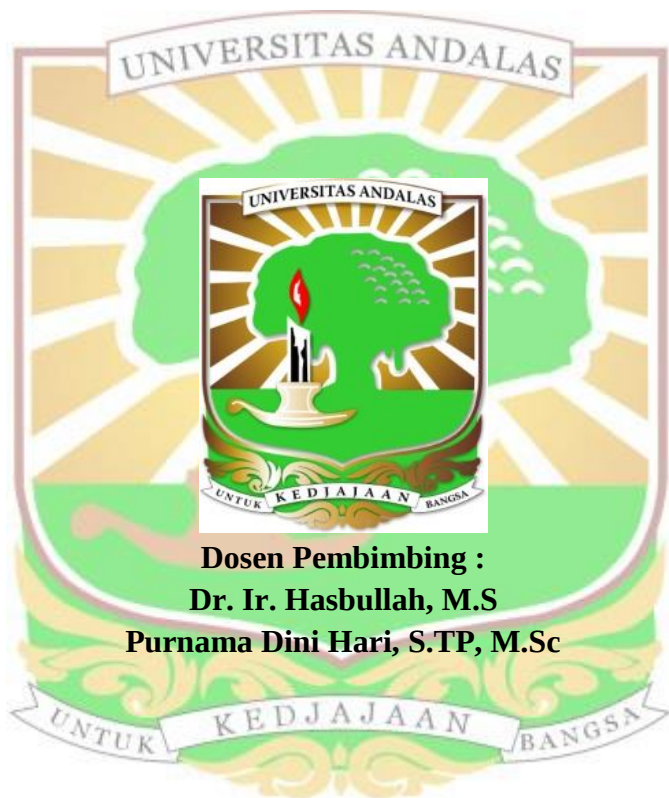


Pengaruh Tingkat Perbandingan Bubur Kulit Buah Naga Merah dan Sari Buah Nanas terhadap Karakteristik Permen *Jelly*

**IFAN YOLANDRA PUTRA
1811122004**



**Dosen Pembimbing :
Dr. Ir. Hasbullah, M.S
Purnama Dini Hari, S.TP, M.Sc**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

Pengaruh Tingkat Perbandingan Bubur Kulit Buah Naga Merah dan Sari Buah Nanas terhadap Karakteristik Permen *Jelly*

Ifan Yolandra Putra, Hasbullah, Purnama Dini Hari

ABSTRAK

Permen *jelly* adalah sejenis permen yang terbuat dari air atau sari buah, gula dan bahan pembentuk gel yang berpenampilan jernih, transparan, serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat perbandingan bubur kulit buah naga merah dan sari buah nanas terhadap karakteristik permen *jelly* berdasarkan analisa fisik, kimia dan mikrobiologi serta mengetahui perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data dianalisis secara statistik menggunakan Anova dan dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah tingkat perbandingan sari buah nanas dan bubur kulit buah naga merah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat perbandingan sari buah nanas dan bubur kulit buah naga merah berpengaruh nyata terhadap kekerasan, kadar air, kadar abu, pH, kadar gula sukrosa, kadar gula reduksi, aktivitas antioksidan, warna, rasa dan tekstur. Berdasarkan uji organoleptik, perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan E (Sari buah nanas 80% : bubur kulit buah naga merah 20%) dengan nilai rata-rata warna 4,50 (suka) ; rasa 3,85 (biasa) ; aroma 3,60 (biasa) ; dan tekstur 4,15 (suka). Permen *jelly* dengan tingkat perbandingan tersebut memiliki nilai kekerasan 108,52 N/Cm², kadar air 16,00%, kadar abu 1,93%, pH 5,08, kadar gula sukrosa 42,10%, kadar gula reduksi 19,86%, aktivitas antioksidan 47,08% dan angka lempeng total $3,6 \times 10^2$.

Kata kunci : nanas, kulit buah naga merah, permen *jelly*

The Effect of Ratio Red Dragon Fruit Skin Pulp and Pineapple Juice on The Characteristics of Jelly Candy

Ifan Yolandra Putra, Hasbullah, Purnama Dini Hari

ABSTRACT

Jelly candy is a type of candy that is made of water or fruit juice, sugar and gel forming ingredients that clear, transparent, and have a texture with a certain chewiness. This research aimed to determine the influence of comparison level of red dragon fruit skin pulp and pineapple juice on the characteristics of jelly candy based on physical, chemical, and microbiological analysis, also to determine the level of acceptance of the best panelist in the organoleptic test. This research used a Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. Data were analyzed statistically using Anova and continued with Duncan's New Multiple Test (DNMRT) at the 5% level. The treatment in this research was ratio red dragon fruit skin pulp and pineapple juice. Based on the analysis result, the ratio red dragon fruit skin pulp and pineapple juice gave the real different effect of plasticity, moisture content, ash content, pH, total reducing sugar, total sucrose, antioxidant activity, color, flavor and texture. The best treatment based on organoleptic analysis is treatment E (pineapple juice 80% : red dragon fruit skin pulp 20%) with an average color 4,50 (like) ; flavor 3,85 (ordinary) ; aroma 3,60 (ordinary) ; and texture 4,15 (like). Jelly candy with that ratio had plasticity value of 108,52 N/Cm², moisture content 16%, ash content 1,93%, pH 5,08, sucrose content 42,10%, reduced sugar content 19,86%, antioxidant activity 47,08% and total plate number $3,6 \times 10^2$ Coloni/g.

Keywords : pineapple, red dragon fruit skin, jelly candy