

SKRIPSI

PEMBUATAN PERMEN KERAS DARI TEH HITAM MUTU III PRODUKSI PTPN IV DANAU KEMBAR DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH MARKISA

M. RIZKI HERMANTO
2011131008

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh
gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

Program studi: S1 Teknologi Industri Pertanian



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

PEMBUATAN PERMEN KERAS DARI TEH HITAM MUTU III PRODUKSI PTPN IV DANAU KEMBAR DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH MARKISA

M. Rizki Hermanto, Fitriani Kasim, Neswati

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi ekstrak teh hitam dan sari buah markisa terhadap karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi, organoleptik, cemaran logam dan nilai tambah sehingga dihasilkan permen keras dengan kualitas yang terbaik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial dengan 9 perlakuan dan 3 kali ulangan. Jika hasil menunjukkan adanya pengaruh berbeda nyata interaksi konsentrasi teh hitam dan sari buah markisa maka dilanjutkan dengan uji DNMR pada taraf 5%. Berdasarkan hasil penelitian perbedaan konsentrasi ekstrak teh hitam dan sari buah markisa berpengaruh nyata terhadap karakteristik nilai pH, kadar air, kadar abu, kadar gula reduksi, kadar sukrosa, kekerasan, dan nilai uji sensori (warna, aroma, rasa, dan tekstur). Perlakuan terbaik yang diperoleh berdasarkan uji sensori dan beberapa parameter lain yaitu perlakuan A3B1 (konsentrasi ekstrak teh hitam 2,5% dan konsentrasi sari buah markisa 6%). Memberikan nilai tambah pada pembuatan permen keras yaitu sebesar Rp 131.357/kg teh hitam mutu III, dengan rasio nilai tambah yaitu 38,63%.

Kata Kunci:; nilai tambah; permen keras; sari buah markisa; teh hitam

MAKING HARD CANDIES FROM QUALITY III BLACK TEA PRODUCED BY PTPN IV TWIN LAKES WITH THE ADDITION OF PASSION FRUIT JUICE

M. Rizki Hermanto, Fitriani Kasim, Neswati

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of differences in the concentration of black tea extract and passion fruit juice on physical, chemical, microbiological, organoleptic, metal contamination and added value so that hard candies with the best quality are produced. This study used a Factorial Complete Random Design (RAL) with 9 treatments and 3 replications. If the results show a real difference in the interaction of black tea concentration and passion fruit juice, then proceed with the DNMRT test at the level of 5%. Based on the results of the study, the difference in the concentration of black tea extract and passion fruit juice had a significant effect on the characteristics of pH value, moisture content, ash content, reduced sugar content, sucrose content, hardness, and sensory test value (color, aroma, taste, and texture). The best treatment obtained based on sensory tests and several other parameters is the A3B1 treatment (black tea extract concentration of 2.5% and passion fruit juice concentration 6%). Provides added value to the manufacture of hard sweets is Rp 131.357/kg black tea grade III, with an added value ratio of 38,63%.

Keywords: added value; black tea; hard candy; passion fruit juice