

ABSTRAK

Alda Dwi Septianti

Permen jelly cabai merah merupakan produk dengan bahan baku cabai merah. Cabai merupakan tanaman yang tumbuh di Indonesia dan dikenal sebagai bumbu atau rempah masakan yang memiliki sumber vitamin C. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan uji organoleptik, serta untuk mengetahui kadar vitamin C pada suhu 80 °C dan 90 °C pada permen jelly. Desain penelitian *eksperimental*, dengan metode RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan 3 formula 2 perlakuan pada cabai merah keriting dengan cabai merah besar (70:30, 50:50, 30:70) pada suhu 80 °C dan 90 °C. Hasil uji statistik menggunakan analisis *Kruskall Wallis* untuk uji organoleptik didapatkan hasil yang memiliki perbedaan signifikan yaitu tekstur dan rasa ($P\text{-value} < 0,05$). Uji hedonik tertinggi pada formula 1 (70:30) dan formula 5 (50:50) dengan nilai rata – rata 3,6. Hasil uji statistik menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) untuk uji kadar vitamin C dengan menggunakan suhu 80 °C dan 90 °C, diperoleh nilai ($P\text{-value} > 0,05$) yang artinya tidak terdapat perbedaan signifikan dari kadar vitamin C pada suhu 80°C dan 90 °C. Dikarenakan pengaruh suhu pemanasan yang semakin tinggi maka penurunan kadar vitamin C semakin besar.

Kata kunci : cabai merah, permen jelly, suhu, vitamin C.

ABSTRACT

Alda Dwi Septianti

Red chili jelly candy is a product with basic material made by red chili. Chili is a vegetable that grows in Indonesia and known as flavour or seasoning food which has source vitamin c. the purpose of this research is to known favourite level and organoleptic test in red chili jelly candy, as well as for to known level of vitamin c on temperature 80°C and 90°C in jelly candy. Type of research is experimental, with methods complete random design (CRD) with 3 formulas and 2 treatment on curly red chilies with big red chilies (70:30, 50:50, 30:70) on temperature 80°C and 90°C. statistic test results used kruskall wallis analysis for organoleptic test got the results that have differences significant that is texture and taste (P-value <0,05). The highest hedonic test contained on formulas 1 (70:30) and formulas 5 (50:50) with average value 3,6. Statistic test results used Analysis of Variance (ANOVA) for vitamin C levels test by using temperature 80°C and 90°C, earned value (P-value>0,05) which means there is no significant difference from levels of vitamin C on temperature 80°C and 90°C . due to influence heating temperature getting higher then the bigger decreased levels of vitamin C.

Keywords : jelly candy, red chili, temperature ,vitamin C