

ABSTRAK

Riana Amelia

Permen jelly merupakan salah satu jenis kudapan yang disukai oleh hampir semua golongan usia, terutama anak-anak. Permen jelly disukai karena rasanya yang manis dan juga teksturnya yang unik. Selain itu, permen jelly dapat diolah dengan berbagai macam variasi baik dari bahan baku, rasa, warna, dan juga bentuk yang menarik. Jenis kudapan *confectionery* atau gula-gula semacam permen dapat menggantikan energi yang hilang dengan cepat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan karakteristik inderawi, mutu dan kandungan aktivitas antioksidan, serta penerimaan masyarakat terhadap produk permen jelly. Permen jelly diformulasikan dalam bentuk konsentrasi yaitu F1 (seledri 160 ml, jahe merah 40 ml, gelatin 22 gram, sirup glukosa 150 ml), F2 (seledri 140 ml, jahe merah 60 ml, gelatin 22 gram, sirup glukosa 150 ml), dan F3 (seledri 120 ml, jahe merah 80 ml, gelatin 22 gram, sirup glukosa 150 ml). Desain penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Hasil analisis perbedaan permen jelly indikator rasa menunjukkan ada perbedaan F1 dengan F2 dan F1 dengan F3 dari hasil uji statistik didapatkan nilai $p < 0,05$. Uji aktivitas antioksidan pada permen jelly paling tinggi yaitu pada F3 sebesar 138,67 ppm. Hasil mutu permen jelly telah memenuhi SNI yaitu maksimal 20%. Daya terima pada permen jelly paling banyak memilih F2, kesimpulannya adalah permen jelly herbal ini dapat diterima oleh masyarakat.

Kata Kunci : Permen Jelly, Aktivitas Antioksidan, Seledri, Jahe Merah

ABSTRACT

Riana Amelia

Jelly candy is one type of snack that is liked by almost all age groups, especially children. Jelly candy is loved because of its sweet taste and unique texture. In addition, jelly candy can be processed with a wide variety of variations from raw materials, flavors, colors, and attractive shapes. This type of confectionery snack or candy like candy can replace lost energy quickly. This study aims to determine differences in sensory characteristics, quality and content of antioxidant activity, and public acceptance of jelly candy products. Jelly candy is formulated in concentrations namely F1 (celery 160 ml, red ginger 40 ml, 22 grams gelatin, 150 ml glucose syrup), F2 (celery 140 ml, red ginger 60 ml, 22 grams gelatin, 150 ml glucose syrup), and F3 (celery 120 ml, 80 ml red ginger, 22 grams of gelatin, 150 ml glucose syrup). The design of this study was a completely randomized design (CRD). The results of the analysis of the difference in the taste indicator jelly candy showed that there was a difference between F1 and F2 and F1 and F3. From the statistical test results, the p value was <0.05 . The highest antioxidant activity test on jelly candy was at F3 of 138.67 ppm. The results of the quality of jelly candy have met SNI, namely a maximum of 20% The most acceptance of jelly candy choosing F2, the conclusion is that this herbal jelly candy can be accepted by the public.

Keywords : Jelly Candy, Antioxidant Activity, Celery, Red Ginger