

ABSTRAK

Ridha Chalida

Coronavirus adalah zoonosis atau virus yang ditularkan antara hewan dan manusia. Virus dan penyakit ini diketahui berawal di kota wuhan, cina sejak desember 2019. Permen atau kembang gula merupakan produk sejenis gula-gula (*confectionary*) yang dibuat dengan mendidihkan campuran gula dan air bersama dengan bahan perwarna dan pemberi rasa sampai mencapai kadar air kira-kira 3%. Dilihat dari komposisinya maka bagian terbanyak dari semua jenis permen adalah sukrosa (gula pasir) dan gula lainnya (glukosa, fruktosa atau gula alkohol). Permen lunak adalah makanan selingan berbentuk padat, dibuat dari gula atau campuran gula dengan pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan (BTP) yang diijinkan, bertekstur relatif lunak atau menjadi lunak jika dikunyah Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan karakteristik inderawi, mutu dan kandungan aktivitas antioksidan. Desain penelitian ini adalah *eksperimental design*, dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 2 faktor 3 taraf perlakuan yaitu 25%, 50%, 75% temulawak dan 25%, 50%, 75% bunga telang. Hasil rata-rata organoleptik dalam kategori warna yang tertinggi yaitu pada formula 1 sebesar 1,71, kategori aroma yang tertinggi yaitu pada formula 1 sebesar 3,57, kategori rasa yang tertinggi yaitu pada formula 1 sebesar 3,23, dan kategori tekstur yang tertinggi yaitu formula 1 sebesar 3,66. Uji aktivitas antioksidan pada permen jelly paling tinggi yaitu F1 sebesar 146,30 ppm. Daya terima pada produk permen jelly termasuk kedalam kriteria sangat suka. Kesimpulannya adalah permen jelly ini dapat diterima oleh masyarakat dan terdapat aktivitas antioksidan pada permen jelly ini.

Kata kunci :covid-19, permen jelly, temulawak, bunga telang, aktivitas antioksidan

ABSTRACT

Ridha Chalida

Coronaviruses are zoonoses or viruses that are transmitted between animals and humans. The virus and the disease is known originated in wuhan city, China since December 2019. The candy or confectionery is a kind of confectionery products(confectionary)made by boiling sugar and water together with coloring and flavoring materials to achieve moisture content of approximately 3%. Judging from its composition, the largest part of all types of candy is sucrose (sugar) and other sugars (glucose, fructose or sugar alcohol). Soft candy is a solid snack, made from sugar or a mixture of sugar with other sweeteners, with or without the addition of other food ingredients and permitted food additives (BTP), relatively soft textured or becomes soft when chewed This research aims to determine the differences in characteristics. senses, quality and content of antioxidant activity. The design of this study was experimental design, with a completely randomized design method (CRD) consisting of 2 factors and 3 levels of treatment, namely 25%, 50%, 75% ginger and 25%, 50%, 75% of telang flowers. The highest organoleptic average result in the color category was formula 1 of 1.71, the highest aroma category was formula 1 of 3.57, the highest taste category was formula 1 of 3.23, and the highest texture category namely formula 1 of 3.66. The highest antioxidant activity test for jelly candy was F1 at 146.30 ppm. Acceptance of jelly candy products is included in the very criteria of liking. The conclusion is that this jelly candy can be accepted by the public and there is antioxidant activity in this jelly candy.

Keywords: covid-19, jelly candy, ginger, flower telang, antioxidant activity