



**STUDI EKSPERIMEN PEMBUATAN PERMEN JELLY
BUAH KEDONDONG DENGAN PENGGUNAAN
JUMLAH GULA DAN ASAM SITRAT YANG
BERBEDA**

SKRIPSI

**Disajikan sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan
Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**

oleh

Latifatul Khoiriyah Nur

5401406008

**JURUSAN TEKNOLOGI JASA DAN PRODUKSI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

2012

ABSTRAK

Nur khoiriyah, Latifatul. 2012. *Studi Eksperimen Pembuatan Permen Jelly Buah Kedondong Dengan Penggunaan Jumlah Gula Dan Asam Sitrat Yang Berbeda*. Skripsi, Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Pembimbing I : Dra. Rosidah, M. Si. Pembimbing II : Muhammad Ansori, S. T. P, M. P.

Kata kunci : Permen jelly kedondong, Gula, Asam sitrat

Permen jelly merupakan permen yang bahan utamanya dari air, sari buah serta bahan tambahan lain yang dapat membentuk gel, yang berpenampilan jernih transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu. Sari buah yang digunakan adalah yang mengandung cukup banyak pektin agar permen jelly yang dihasilkan mempunyai tekstur yang baik. Bahan tambahan pembentuk gel yang bisa digunakan antara lain gelatin, karagenan, dan agar. Syarat permen jelly adalah sari buah yang mempunyai kandungan pektin, buah kedondong mempunyai kandungan pektin yang cukup tinggi yaitu sebesar 8,32 %. Kedondong (*Spondias ducis forst*) adalah tanaman buah yang tergolong ke dalam suku mangga-mangga (*Anacardiaceae*), memiliki rasa yang manis, daging buahnya tebal, renyah, berbiji kecil dan tidak mengandung banyak serat. Kandungan vitamin C buah kedondong tinggi yaitu 30 mg/100g. Salah satu variasi pengolahan dari buah kedondong adalah permen jelly dengan penggunaan jumlah gula dan asam sitrat yang berbeda. Tujuan penelitian ini adalah (1) Untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan mutu inderawi permen jelly buah kedondong dengan penggunaan jumlah gula dan asam sitrat yang berbeda, (2) Untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan mutu inderawi permen jelly buah kedondong dengan penggunaan jumlah gula yang berbeda, (3) Untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan mutu inderawi permen jelly buah kedondong dengan penggunaan jumlah asam sitrat yang berbeda, (4) Untuk mengetahui manakah permen jelly buah kedondong yang terbaik dengan penambahan gula dan asam sitrat yang berbeda, (5) Untuk mengetahui kesukaan masyarakat terhadap permen jelly buah kedondong.

Populasi dalam penelitian ini adalah permen jelly buah kedondong. Teknik pengambilan sampel yang dilakukan berdasarkan ciri-ciri tertentu atau sifat-sifat dari populasi yang telah diketahui yang disebut dengan *purposive sampling*. Desain eksperimen yang digunakan adalah desain faktorial 3 x 3, yaitu variabel A (penggunaan jumlah gula 20%, 25%, dan 30%) dan variabel B (penggunaan jumlah asam sitrat 0,2%, 0,3%, dan 0,4%). Metode dan alat pengumpulan data (1) penilaian subyektif dengan uji inderawi oleh panelis agak terlatih dan uji kesukaan oleh panelis tidak terlatih, (2) Penilaian obyektif dengan uji laboratorium yaitu uji kandungan vitamin C dengan metode Titrasi Iodium yang dilaksanakan di laboratorium Che-mix Pratama. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis faktorial untuk menguji hipotesis 1 dan uji Duncan untuk menguji hipotesis 2 sampai 3 serta analisis rerata untuk menguji tingkat kesukaan permen jelly buah kedondong hasil eksperimen.

Hasil penelitian meliputi (1) Ada perbedaan mutu inderawi permen jelly buah kedondong dengan penggunaan jumlah gula dan asam sitrat yang berbeda, (2) Ada perbedaan mutu inderawi permen jelly buah kedondong dengan penggunaan jumlah gula yang berbeda, (3) Ada perbedaan mutu inderawi permen jelly buah kedondong dengan penggunaan jumlah asam sitrat yang berbeda, (4) Permen jelly buah kedondong yang terbaik dengan penambahan gula dan asam sitrat yang berbeda adalah sampel dengan penggunaan jumlah gula 30% dan penggunaan asam sitrat 0,3%, (5) Sampel yang paling disukai masyarakat yaitu sampel permen jelly buah kedondong dengan penambahan jumlah gula 30% dan penggunaan asam sitrat 0,3% dengan kriteria disukai.

