

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

## SIFAT FISIK DAN KIMIA PERMEN JELI SUSU WIJEN DENGAN PENAMBAHAN SARI KULIT BUAH NAGA MERAH SEBAGAI PEWARNA ALAMI

RENNISA NUR HALIZA

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=78017&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Salah satu pangan fungsional yang sedang dikembangkan saat ini adalah permen jeli berbasis susu wijen dengan pewarna alami sari kulit buah naga merah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh susu wijen dan sari kulit buah naga terhadap karakteristik fisik dan kimia permen jeli susu. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dan tiga kali ulangan. Faktor perlakuan dalam penelitian ini adalah perbandingan susu wijen dan sari kulit buah naga (b/b) yang terdiri atas 3 taraf, yaitu F1 (80%:20%), F2 (70%:30%), F3 (60%:40%), dan F0 (100% air) sebagai kontrol. Parameter fisik dan kimia yang dianalisis meliputi kadar gula reduksi, total padatan terlarut, uji perbedaan warna (&#916;L,&#916;a,&#916;b,&#916;E), uji tekstur (hardness, chewiness, gumminess, cohesiveness, springiness, dan adhesiveness) serta penentuan produk terpilih. Data hasil kadar gula reduksi dianalisis secara statistik dengan uji ANOVA (Analysis of Variance) dan dilanjutkan dengan uji Duncan pada tingkat signifikansi 95%. Sedangkan data hasil uji TPT, warna, serta tekstur dianalisis secara statistik dengan uji Kruskal Wallis dan apabila hasilnya berbeda nyata dilakukan uji lanjut Mann Whitney pada tingkat signifikansi 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi penggunaan susu wijen akan memengaruhi peningkatan kadar gula reduksi, TPT, &#916;a, &#916;E, dan tekstur. Permen jeli pada penelitian ini memiliki kadar gula reduksi, TPT, &#916;a, &#916;b, &#916;E, adhesiveness yang lebih rendah jika dibandingkan dengan permen komersial. Apabila dibandingkan dengan standar mutu permen jeli, kadar gula reduksi pada penelitian ini sudah memenuhi standar. Secara overall, dilihat dari hasil kadar gula reduksi, TPT, uji warna, dan profil tekstur menunjukkan bahwa F3 adalah formula yang terbaik.