

ABSTRAK

Nama : Walyasha Abdul Hakim
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Pengaruh Penambahan Sirup Glukosa Pada Tekstur Permen *Jelly Belimbing Wuluh* (*Averrhoa bilimbi L.*)
Dosen Pembimbing 1 : Ir. Syahril Makosim, ST., MSi., IPM
Dosen Pembimbing 2 : Ir. Muhami, MSi., IPM

Penelitian ini merupakan kelanjutan dari penelitian sebelumnya, yaitu pembuatan permen jelly belimbing wuluh. Penelitian ini adalah apakah penambahan sirup glukosa dapat mempengaruhi dan memperbaiki tekstur dari permen jelly belimbing wuluh pada penelitian sebelumnya. Penelitian dilakukan terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Pada penelitian pendahuluan dilakukan uji coba penentuan formula permen jelly, kemudian penentuan waktu dan suhu pengeringan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) satu faktorial yang terdiri atas empat taraf, yaitu perbandingan sukrosa dengan sirup glukosa $a_1 = 8 : 0$, $a_2 = 7 : 1$, $a_3 = 6 : 2$, dan $a_4 = 5 : 3$. Analisis yang dilakukan meliputi uji organoleptik, dan hasil terbaik dilakukan uji kimia, yaitu uji kadar air, uji kadar abu, uji vitamin C, uji gula reduksi, dan uji sukrosa. Berdasarkan penelitian diperoleh hasil terbaik permen jelly dengan perbandingan sukrosa dan sirup glukosa yaitu, $a_1 = 8 : 0$. Produk yang dihasilkan memiliki nilai rata-rata kesukaan rasa 4,2 (suka); nilai kesukaan warna 4,0 (suka); nilai kesukaan kenampakan 3,9 (biasa-suka); nilai kesukaan tekstur 3,4 (biasa). Hasil analisis kimia tersebut yaitu nilai kadar air 9,78%; nilai kadar abu 10%; nilai gula reduksi 13,93%; nilai sukrosa 53,67%; nilai vitamin c 6,33%.

Kata Kunci : permen jelly, sirup glukosa, belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*), sukrosa.

ABSTRACT

This research is a continuation of previous research, namely the manufacture of jelly candy star fruit wuluh. This study is whether the addition of glucose can affect and improve the texture of the jelly candy star fruit wuluh in previous research. The research consists of two stages, namely preliminary research and main research. In the preliminary research conducted a trial of determining the formula of jelly candy, then the determination of the time and drying temperature. This study used Randomized Group Design (RAK) one factorial consisting of four levels, namely the comparison of sucrose with glucose $a_1 = 8 : 0$, $a_2 = 7 : 1$, $a_3 = 6 : 2$, and $a_4 = 5 : 3$. The analysis included organoleptic tests, and the best results were chemical tests, namely water content tests, ash content tests, vitamin c tests, reduction sugar tests, and sucrose tests. Based on the research obtained the best results of jelly candy with a comparison of sucrose and glucose that is, $a_1 = 8 : 0$. The resulting product has an average taste favorite value of 4.2 (likes); favorite color value of 4.0 (likes); favorite value of 3.9 (mediocre); texture favorite value 3.4 (regular). The result of chemical analysis is water content value of 9.78%; ash content value of 10%; reduced sugar value of 13.93%; sucrose value of 53.67%; vitamin C value is 6.33%.

Keywords: candy jelly, glucose, star fruit wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*), sucrose