

## ABSTRAK

Nama : Rizqi Dwi Saputro  
Program studi : Teknologi Industri Pertanian  
Judul : Pengaruh Konsentrasi Gula Aren dan Konsentrasi Karagenan  
Pada Minuman *Jelly* Cincau Hijau (*Premna oblongifolia Merr*)  
Dosen Pembimbing : Ir. Raskita Saragih, MS. IPM  
Dosen Pendamping : Ir. Muhami, MS. IPM

Salah satu pemanfaatan daun cincau adalah dengan dibuat minuman *jelly*. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan konsentrasi gula aren dan konsentrasi karagenan yang menghasilkan minuman *jelly* cincau hijau yang diterima secara organoleptik. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri atas dua faktor yaitu konsentrasi gula aren dan konsentrasi karagenan. Konsentrasi gula aren yang digunakan yaitu 15% dan 20% dari ekstrak daun cincau. Konsentrasi karagenan yang diujicobakan yaitu 0,1%, 0,2%, dan 0,3% dari ekstrak daun cincau. Parameter organoleptik yang dinilai yaitu warna, aroma, tekstur, rasa. Hasil dari minuman *jelly* yang terpilih secara organoleptik selanjutnya dianalisis kadar sukrosa, kadar serat kasar, kadar klorofil. Minuman *jelly* yang terpilih secara organoleptik adalah minuman *jelly* dengan konsentrasi gula aren 20% dan konsentrasi karagenan 0,2%, rata-rata nilai kesukaan tekstur 4,9 (agak suka - suka); nilai kesukaan rasa 3,6 (agak tidak suka - agak suka); nilai kesukaan warna 4,6 (agak suka - suka); nilai kesukaan aroma 3,5 (agak tidak suka- agak suka). Minuman *jelly* tersebut memiliki kadar sukrosa 15,59%, kadar serat kasar 5,93% dan kadar klorofil tersebut tidak terdeteksi.

**Kata kunci:** Minuman *Jelly*, gula aren, karagenan

## **ABSTRACT**

*One use of grass jelly leaves is to make jelly drinks. This research aims to obtain the concentration of palm sugar and the concentration of carrageenan which produces a green grass jelly jelly drink that is organoleptically acceptable. The experimental design used in this research was a Randomized Block Design (RAK) which consisted of two factors, namely palm sugar concentration and carrageenan concentration. The concentration of palm sugar used is 15% and 20% of grass jelly leaf extract. The carrageenan concentrations tested were 0,1%, 0,2% and 0,3% of grass jelly leaf extract. The organoleptic parameters assessed are color, aroma, texture taste. The results of the selected jelly drink were then organoleptically analyzed for sucrose content, crude fiber content, and chlorophyll content. The jelly drink selected organoleptically was a jelly drink with a palm sugar concentration of 20% and a carrageenan concentration of 0,2%, an average texture preference value of 4,9 (rather like - like); taste preference score 3,6 (somewhat dislike - somewhat like); color preference value 4,6 (somewhat like - like); aroma preference value 3,5 (somewhat dislike - somewhat like). The jelly drink had a sucrose content of 15,59%, a crude fiber content of 5,93% and the chlorophyll content was undetectable.*

**Keywords:** *Jelly drink, palm sugar, carrageenan*