

Pengaruh Formula Permen Keras Serai (*Cymbopogon citratus* DC) pada Daya Terima Panelis

Asih Margiyanthi

ABSTRAK

*Permen keras adalah jenis makanan selingan berbentuk padat, dibuat dari gula atau campuran gula dengan pemanis lain, dengan atau tanpa bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan (BTP) yang diijinkan, bertekstur keras, tidak menjadi lunak jika dikunyah. Pembuatan permen keras serai (*Cymbopogon citratus* DC.) adalah upaya meningkatkan pemanfaatan serai serta diversifikasi produk. Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh formula permen pada karakteristik kimia, serta mendapatkan formula yang dapat diterima panelis. Penelitian utama terdiri atas dua faktor perlakuan, yaitu perbandingan jenis gula (sukrosa : sirup glukosa) (A) dan penambahan ekstrak serai (B). Taraf perlakuan perbandingan jenis gula (sukrosa : sirup glukosa) adalah 70 g : 30 g (a_1), 80 g : 20 g (a_2). Taraf perlakuan penambahan ekstrak serai adalah 40 ml (b_1), 50 ml (b_2), 60 ml (b_3), serta 70 ml (b_4). Uji yang dilakukan adalah uji kesukaan, uji kadar air, dan uji kadar abu. Uji kesukaan dilakukan dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Uji kadar air dan kadar abu dilakukan dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Sampel terpilih pada uji kesukaan panelis adalah dari perlakuan perbandingan jenis gula sukrosa : sirup glukosa (80 g : 20 g) dengan penambahan ekstrak serai sebanyak 60 ml (a_2b_3) dengan nilai kesukaan rasa 3,36 (netral-suka), aroma 3,33 (netral-suka), tekstur 3,67 (netral-suka), serta warna 3,50 (netral-suka). Kadar air 0,53%, kadar abu 0,26%, kadar gula reduksi 21,67%, serta kadar sakarosa 68,76%. Permen keras a_2b_3 memenuhi syarat mutu permen keras sesuai SNI 3547.1:2008.*

Kata kunci : permen keras, *Cymbopogon citratus* DC, sukrosa, sirup glukosa.