

KARAKTERISTIK PERMEN *JELLY* LIDAH BUAYA (*Aloe vera*)

DENGAN PENAMBAHAN SUKROSA DAN GELATIN

SKRIPSI



Diusulkan oleh :

Dede Munasri
17/19660/THP

SARJANA TEKNOLOGI INDUSTRI PERKEBUNAN DAN PANGAN

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

INSTITUT PERTANIAN STIPER

YOGYAKARTA

2021

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK PERMEN *JELLY* LIDAH BUAYA (*Aloe vera*)
DENGAN PENAMBAHAN SUKROSA DAN GELATIN**

Disusun oleh :

DEDE MUNASRI
NIM 17/19660/THP

Diajukan kepada Institut Pertanian STIPER Yogyakarta
Untuk memenuhi sebagian dari persyaratan
Guna memperoleh derajat Sarjana (S1) pada
Fakultas Teknologi Pertanian

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

INSTITUT PERTANIAN STIPER

YOGYAKARTA

2021

Lembar Pengesahan

SKRIPSI

KARAKTERISTIK PERMEN *JELLY LIDAH BUAYA (Aloe vera)*
DENGAN PENAMBAHAN SUKROSA DAN GELATIN

Disusun oleh :

DEWI MUNASRI
NIM 1719660/THP

Telah dipertahankan dihadapan Dosen Pembimbing
pada tanggal 17 September 2021

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu
persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar
Sarjana Strata Satu (S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian
Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Yogyakarta, 06 Oktober 2021

Mengetahui

Dosen Pembimbing

(Ngatirah, SP, MP)

Dosen Penguji

(Reza Widyasaputra, STP, MSi)

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian



(Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Partha, MS)

**KARAKTERISTIK PERMEN *JELLY* LIDAH BUAYA (*Aloe vera*)
DENGAN PENAMBAHAN SUKROSA DAN GELATIN**

**DEDE MUNASRI
17/19660/THP/STIPP**

Intisari

Telah dilakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan lidah buaya (*Aloe vera*) terhadap karakteristik permen *jelly* lidah buaya dengan penambahan sukrosa dan gelatin. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan sukrosa dan gelatin terhadap jumlah konsentrasi sukrosa dan gelatin yang menghasilkan permen *jelly* yang paling disukai panelis. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan blok lengkap dua faktor. Faktor pertama yaitu penambahan konsentrasi sukrosa yaitu 35%, 25%, dan 20% b/v dan faktor kedua penambahankonsentrasi gelatin yaitu 20%, 25%, dan 30% b/v, analisis yang dilakukan yaitu uji organoleptik, kadar air, gula reduksi, aktivitas antioksidan, kekuatan gel (*gell strength*). Hasil dari penelitian ini menunjukkan penambahan sukrosa berpengaruh nyata terhadap kadar air, kuat tarik gel (*gell strength*), gula reduksi, aktivitas antioksidan, akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap uji kesukaan warna, uji kesukaan rasa, uji kesukaan aroma, uji kesukaan tekstur. Penambahan gelatin berpengaruh terhadap kadar air, kuat gel (*gell strength*), aktivitas antioksidan. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik keseluruhan, permen *jelly* lidah buaya yang disukai dibuat menggunakan sukrosa 20% b/v dengan rata-rata skor 4,53 (agak suka), dan pada gelatin 20% b/v dengan rata-rata skor 4,54 (agak suka).

Kata kunci : lidah buaya (*Aloe vera*), sukrosa, gelatin, permen *jelly*.

CHARACTERISTICS OF ALOE VERA (*Aloe vera*) JELLY CANDY WITH ADDITIONAL SUCROSE AND GELATIN

ABSTRAK

Research has been conducted on the effect of adding aloe vera to the characteristics of aloe vera jelly candy with the addition of sucrose and gelatin. The purpose of this study was to determine the effect of adding sucrose and gelatin to the total concentration of sucrose and gelatin which produced the most preferred jelly candy by the panelists. The research design used was a two-factor complete block design. The first factor is the addition of sucrose concentrations, namely 35%, 25%, and 20% w/v and the second factor is the addition of gelatin concentrations, namely 20%, 25%, and 30% w/v, the analysis carried out is organoleptic tests, water content, reducing sugar, antioxidant activity, gel strength. The results of this study showed that the addition of sucrose had a significant effect on water content, gel strength, reducing sugar, antioxidant activity, but did not significantly affect the color preference test, taste preference test, aroma preference test, and texture preference test. The addition of gelatin affects the water content, gel strength, antioxidant activity. Based on the overall organoleptic preference test, the preferred aloe vera jelly candy was made using 20% w/v sucrose with an average score of 4.53 (kinda like), and 20% w/v gelatin with an average score of 4.54 (kinda like).

Keywords: aloe vera (*Aloe vera*), sucrose, gelatin, jelly candy.