

ABSTRAK

Marshella Chandra (00000013161)

PEMANFAATAN SARI BUAH CAMPOLAY (*Pouteria campechiana*) DALAM PEMBUATAN PERMEN JELI SEBAGAI SUMBER SERAT PANGAN

Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi (2019).

(xix + 113 halaman, 14 tabel, 56 gambar, 28 lampiran)

Buah campolay (*Pouteria campechiana*) mengandung serat pangan, kadar karotenoid, dan kandungan gizi lainnya yang cukup lengkap bagi manusia, namun buah ini belum banyak dimanfaatkan di Indonesia. Permen jeli merupakan salah satu produk yang digemari masyarakat dan bisa menjadi salah satu alternatif dalam pemanfaatan buah campolay. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan sari buah campolay dalam pembuatan permen jeli dengan variasi *gelling agent* yaitu gelatin dan karagenan, juga suhu pemasakan untuk menghasilkan permen jeli yang berpenampilan menarik, bernutrisi, dan juga disukai oleh banyak orang. Permen jeli ini dibuat dengan variasi rasio air:sari buah campolay yaitu 1:0 (kontrol), 1:1, 1:2, dan 1:3, menggunakan konsentrasi *gelling agent* 10% dengan rasio 1:0; 2:1; dan 1:1, dan suhu pemasakan 60, 70, dan 80 °C. Sampel-sampel tersebut akan dianalisis fisikokimia (kadar air, pH, total padatan terlarut, tekstur, sineresis, dan warna), kadar total karotenoid, kadar serat pangan, dan sensori (skoring dan hedonik). Formulasi permen jeli yang terpilih adalah permen jeli dengan rasio air:sari buah campolay 1:3, rasio gelatin:karagenan 1:0, dan menggunakan suhu pemasakan yaitu 80 °C. Permen jeli tersebut memiliki kadar air 29,71%, kadar abu 0,27%, kadar lemak 1,25%, kadar protein 9,5%, kadar karbohidrat 59,27%, kadar gula reduksi 11,50%, kadar serat pangan 3,41%, dan kadar total karotenoid 2,093 µg/g.

Kata kunci : Kadar karotenoid, kadar serat pangan, permen jeli, rasio air:sari buah campolay, rasio gelatin:karagenan, suhu pemasakan.

Referensi : 83 (1997-2018)

ABSTRACT

Marshella Chandra (00000013161)

UTILIZATION OF CAMPOLAY FRUIT JUICE (*Pouteria campechiana*) IN THE MAKING OF JELLY CANDY AS DIETARY FIBER SOURCE

Thesis, Faculty of Science and Technology (2019).

(xix + 113 pages, 14 tables, 56 figures, 28 appendices)

*Campolay fruit (*Pouteria campechiana*) contains dietary fiber, carotenoid and other nutrients that are considered as complete for nutrition source in human beings. However, campolay fruit has not been widely used in Indonesia. Jelly candy is one of the favored products among consumers and can be used as an alternative for campolay fruit utilization. This research was aimed to utilize campolay fruit juice in jelly candy production with variations of gelling agent (gelatin and carrageenan), and cooking temperature to produce an attractive, nutritious and well-liked by most people. The jelly candy was made with several variations of water:campolay fruit juice ratio, 1:0 (control), 1:1, 1:2, and 1:3, with 10% concentration of gelling agent with ratio of 1:0, 2:1, 1:1, and cooking temperatures of 60, 70, and 80 °C. The samples were analyzed physicochemically (moisture content, pH, total soluble solids, texture, sineresys and colour). Total carotenoids, dietary fiber, and sensory (scoring and hedonic tests) were also analyzed. The best formulation is jelly candy with ratio of water:campolay fruit juice 1:3, ratio of gelatin:carrageenan 1:0 and cooking temperature of 80 °C. The jelly candy has 34.19% moisture content, 0.27% ash content, 1.25% fat content, 9.5% protein content, 54,79% carbohydrate content, 11.50% reducing sugar, 3.41% dietary fiber and 2.093 µg/g total carotenoid content.*

Keywords : *Cooking temperature, dietary fiber content, jelly candy, ratio of gelatin:carrageenan, ratio of water:campolay juice, total carotenoids content.*

References : *83 (1997 - 2018)*