

SKRIPSI

PENGARUH PERBANDINGAN KOSENTRASI SUKROSA DAN SARI BUAH CEMPEDAK (*Artocarpus integer* (Tunb.) Merr.) TERHADAP KUALITAS PERMEN JELLY SELAMA MASA SIMPAN

Disusun oleh :

Nama : Tetty Nova Aselina Hutapea

NPM : 040800963



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2011**

**PENGARUH PERBANDINGAN KOSENTRASI SUKROSA
DAN SARI BUAH CEMPEDAK (*Artocarpus integer* (Tunb.)
Merr.) TERHADAP KUALITAS PERMEN JELLY
SELAMA MASA SIMPAN**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Program studi Biologi
Fakultas Teknobiologi Atma Jaya Yogyakarta
Guna memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh derajat S-1**

Disusun oleh :

**Tetty Nova Aselina Hutapea
NPM : 040800963**



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2011**

PENGESAHAN

Mengesahkan Skripsi dengan judul

PENGARUH PERBANDINGAN KOSENTRASI SUKROSA DAN SARI BUAH CEMPEDAK (*Artocarpus integer* (Tunb.) Merr.) TERHADAP KUALITAS PERMEN JELLY SELAMA MASA SIMPAN

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Tetty Nova Aselina Hutapea

NPM : 040800963

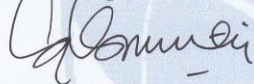
Telah dipertahankan di depan Tim Penguji

Pada hari Senin, tanggal 19 April 2011

Dan dinyatakan telah memenuhi persyaratan

SUSUNAN TIM PENGUJI

Pembimbing Utama,



(LM. Ekawati P, S.Si., M.Si.)

Anggota Tim Penguji,



(Drs. B. Boy R Sidharta, M.Sc)

Pembimbing Pendamping,

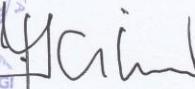


(Drs. F. Sinung Pranata, MP.)

Yogyakarta, 31 Mei 2011

**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BILOGI**

Dekan,



(Drs. A. Wibowo Nugroho Jati, MS.)

"Hidup adalah belajar, belajar bersyukur meski tak cukup, belajar ikhlas meski tak rela, belajar tak meski berat, belajar memahami meski tak sehati, belajar memberi meski tak seberapa, belajar mengasihi meski kadang disakiti, belajar memaafkan meski kecewa, hingga suatu saat ku tersadar betapa belajar telah menegukan hatiku, menguatkan langkahku dan membersihkan pikiranku....."

*Ucaplah syukur senantiasa atas segala sesuatu dalam nama Tuhan kita
Yesus Kristus kepada Allah dan Bapa Kita....*

(Efesus 5: 20).

Skripsi ini penulis persembahkan kepada:

- ☉ Dengan cinta kasih kupersembahkan semua ini teristimewa untuk Tuhan Yesus Kristus yang selalu menghapus air mataku dan memberi kekuatan,*
- ☉ Kedua orang tuaku dan opungku atas do'a, kasih sayang dan pengorbanan yang diberikan demi tercapainya cita-citaku,*
- ☉ Kakakku Evi, Betty, Abang Philip dan Adikku Viktor, kebersamaan kita mengajarkan untuk lebih bijak dan saling mencintai,*
- ☉ Herwadi tersayang yang selalu memberi kasih sayang dan cinta.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas segala berkat dan Kasih Karunia-nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan naskah skripsi. Skripsi ini dibuat sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana S1 Teknobiologi di Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Skripsi saya berjudul **“Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sukrosa dan Sari Buah Cempedak (*Artocarpus integer* (tunb.) Merr.) Terhadap Kualitas Permen Jelly Selama Masa Simpan”**.

Penulis menyadari bahwa keberhasilan penulisan skripsi ini semuanya itu tidak luput dari pihak-pihak yang menjadi perpanjangan tanganNya, yang dengan tulus memberikan bantuan, bimbingan, segala dorongan, saran dan semangat kepada penulis baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Drs. A. Wibowo Nugroho Jati, M.S. selaku Dekan Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
2. L.M. Ekawati Purwijantiningsih, S.Si. M.Si. selaku Dosen Pembimbing Utama yang setia membimbing, memberikan arahan, saran, kritik, serta dukungan semangat kepada penulis mulai dari bimbingan selama kerja praktek, Seminar, dan selama proses penelitian sampai tersusunnya naskah Skripsi ini.
3. Drs. F. Sinung Pranata, M. P., selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberi bimbingan, saran, kritik, pengarahan dan masukan dalam penyempurnaan penelitan dan penulisan Skripsi ini.

4. Drs. Boy Rahardjo Sidharta, M.Sc., selaku Dosen Penguji yang telah memberi saran dan arahan dalam menyelesaikan Skripsi.
5. Semua Dosen di Falkutas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, terima kasih untuk ilmu pengetahuan yang telah diperoleh penulis selama kuliah.
6. Karyawan tata usaha di Falkutas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, yang telah banyak membantu dalam pengurusan administrasi dan birokrasi penulis.
7. Mas wisnu yang telah banyak membantu dalam proses penelitian dan penggunaan fasilitas laboratorium.
8. Keluargaku tersayang, opung, papa, mama, terima kasih atas doa, dukungan dan perhatian yang telah diberikan kepada penulis.
9. Kak evi, Kak betty, Bang Philip, Adikku Viktor, Kacong J. Simangunsong, dan Kak lina yang terkasih, terima kasih untuk doa, dukungan dan perhatiannya, semoga kasih Tuhan Yesus selalu melindungi kita.
10. Along Joe Arwana Herwadi S., terima kasih untuk cinta kasihmu yang selalu menemaniku, memberi dukungan positif, perhatian dan membuatku semangat untuk menyelesaikan Skripsi.
11. Mba Moal, teman yang baik hati meminjamkan komputer selama saya Skripsi.
12. Sahabat-sahabatku, Getruda Hula-hula, Erlin, Fali, Etty Ngai, Rely, Etty, Mety, Mbak Moal Ridho dan Tiva terima kasih untuk kebersamaan yang indah dan memori indah dihidupku.
13. Teman seperjuangan di Lab. Mbak Ruth, Getruda Hula-hula, Mba Ajenk, Yunita, Nesa, Merlin, Kak le long, kukuh, ika, dan Saru.

14. Mbak Moal, Mety, Getruda, Erlin, Bang Philip, Kak Lina, Mbak Jinem, Mbak Pipin, Rhima, Aray dan Saru terima kasih untuk bantuannya selama penelitian.

15. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah mendorong terslesainya penelitian serta penulisan Skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penelitian dan penulisan naskah Skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik, saran dan koreksi untuk penyempurnaan naskah Skripsi ini. Semoga naskah Skripsi ini berguna dan bermanfaat bagi pembacanya.

Yogyakarta, Mei 2011

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
INTISARI	xviii
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	5
C. Tujuan	5
D. Manfaat	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Taksonomi dan Komposisi Buah Cempedak (<i>Artocarpus integer</i> (tunb.) Merr.)	7
B. Definisi Permen dan Jenis Permen <i>Jelly</i>	10
C. Bahan Baku Pembuatan Permen <i>Jelly</i>	15
D. Faktor Yang Memengaruhi Mutu Permen	21
E. Vitamin A dan Perannya	23
F. Serat Makanan dan Perannya	24
G. Hipotesis	26
III. METODE PENELITIAN	
A. Waktu dan Lokasi Penelitian	27
B. Alat dan Bahan	27

Halaman

A. Rancangan Percobaan	28
B. Tahapan Penelitian	29
1. Analisis Daging Buah Cempedak	30
2. Pembuatan Permen <i>Jelly</i> Buah Cempedak	30
3. Analisis Permen <i>Jelly</i> Buah Cempedak	31
C. Cara Kerja	29
a. Kadar Air	31
b. Kadar Abu	31
c. Kadar Gula Reduksi	32
d. Kadar Beta Karoten	33
e. Kadar Serat	34
f. Kadar Sukrosa	34
g. Analisis Tekstur	35
h. Analisis Warna	36
i. Analisis Jumlah Angka Lempeng Total	36
j. Analisis Jumlah Angka Kapang dan Khamir	37
k. Uji Organoleptik	38
l. Analisis Data Hasil Penelitian	38

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Kandungan Gizi Sari Buah Cempedak	39
B. Analisis Permen <i>Jelly</i>	42
B.1. Analisis Kimia Permen <i>Jelly</i>	42
1. Kadar Air Permen <i>Jelly</i> Buah Cempedak	42
2. Kadar Abu Permen <i>Jelly</i> Buah Cempedak	45
3. Kadar Sukrosa Permen <i>Jelly</i> Buah Cempedak	47
4. Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly</i> Buah Cempedak	49
5. Kadar Beta Karoten Permen <i>Jelly</i> Buah Cempedak	53
6. Kadar Serat Permen <i>Jelly</i> Buah Cempedak	56
B.2. Analisis Fisik Permen <i>Jelly</i>	58
1. Analisis Warna	58
2. Analisis Tekstur	59
B.3. Analisis Mikrobial Permen <i>Jelly</i> Buah Cempedak	61
1. Jumlah Angka Lempeng Total	61
2. Jumlah Angka Kapang dan Khamir	64
B. Kualitas Organoleptik Permen <i>Jelly</i> Buah Cempedak	67
1. Analisis Rasa Permen <i>Jelly</i> Buah Cempedak	68
2. Analisis Aroma Permen <i>Jelly</i> Buah Cempedak	69

	Halaman
1. Analisis Tekstur Permen <i>Jelly</i> Buah Cempedak	71
2. Analisis Warna Permen <i>Jelly</i> Buah Cempedak	73
V. SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	75
B. Saran	75
VI. DAFTAR PUSTAKA	77
VII. LAMPIRAN	83

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Permen Berdasarkan Teksturnya	12
Tabel 2. Syarat Mutu Permen <i>Jelly</i> SNI NO. 01-3547-1994	14
Tabel 3. Komposisi Kimia Gula Pasir	17
Tabel 4. Suhu dan Daya Larut Gula	22
Tabel 5. Rancangan Acak Lengkap	28
Tabel 6. Rancangan Acak Lengkap Faktorial	29
Tabel 7. Analisis Daging Buah Cempedak	40
Tabel 8. Kadar Air Permen <i>Jelly</i>	42
Tabel 9. Kadar Abu Permen <i>Jelly</i>	46
Tabel 10. Kadar Sukrosa Permen <i>Jelly</i>	48
Tabel 11. Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly</i>	50
Tabel 12. Kadar Beta Karoten Permen <i>Jelly</i>	53
Tabel 13. Kadar Serat Permen <i>Jelly</i>	57
Tabel 14. Analisis Warna Permen <i>Jelly</i>	58
Tabel 15. Analisis Tekstur Permen <i>Jelly</i>	59
Tabel 16. Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly</i>	62
Tabel 17. Jumlah Total Kapang dan Khamir Permen <i>Jelly</i>	65
Tabel 18. Uji Organoleptik Rasa Permen <i>Jelly</i>	68
Tabel 19. Uji Organoleptik Aroma Permen <i>Jelly</i>	70
Tabel 20. Uji Organoleptik Tekstur Permen <i>Jelly</i>	71
Tabel 21. Uji Organoleptik Warna Permen <i>Jelly</i>	73
Tabel 22. Hasil Uji Larutan Standart Gula Reduksi	96
Tabel 23. Hasil Kadar Air Permen <i>Jelly</i> Selama Masa Simpan	97

	Halaman
Tabel 24. Analisis Anava Kadar Air Permen <i>Jelly</i> Selama Masa Simpan	97
Tabel 25. Hasil Uji Duncan Kadar Air Permen <i>Jelly</i>	98
Tabel 26. Hasil Uji Duncan Kadar Air Permen <i>Jelly</i> Selama Masa Simpan	98
Tabel 27. Hasil Kadar sukrosa Permen <i>Jelly</i>	99
Tabel 28. Analisis Anava Kadar Sukrosa Permen <i>Jelly</i>	99
Tabel 29. Hasil Duncan Kadar Sukrosa Permen <i>Jelly</i>	99
Tabel 30. Hasil Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly</i> Selama Masa Simpan	100
Tabel 31. Analisis Anava Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly</i> Selama Masa Simpan	101
Tabel 32. Hasil Uji Duncan Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly</i>	101
Tabel 33. Hasil Uji Duncan Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly</i> Selama Masa Simpan	101
Tabel 34. Hasil Kadar Abu Permen <i>Jelly</i>	102
Tabel 35. Analisis Anava Kadar Abu Permen <i>Jelly</i>	102
Tabel 36. Hasil Duncan Kadar Abu Permen <i>Jelly</i>	102
Tabel 37. Hasil Kadar Beta Karoten Permen <i>Jelly</i> Selama Masa Simpan	103
Tabel 38. Analisis Anava Kadar Beta Karoten Permen <i>Jelly</i> Selama Masa Simpan	103
Tabel 39. Hasil Uji Duncan Kadar Beta Karoten Permen <i>Jelly</i>	104
Tabel 40. Hasil Uji Duncan Kadar Beta Karoten Permen <i>Jelly</i> Selama Masa Simpan	104
Tabel 41. Hasil Kadar Serat Permen <i>Jelly</i>	105
Tabel 42. Analisis Anava Kadar Serat Permen <i>Jelly</i>	105
Tabel 43. Hasil Duncan Kadar Serat Permen <i>Jelly</i>	105

Tabel 44. Hasil Uji Tekstur Permen <i>Jelly</i>	106
Tabel 45. Analisis Anava Uji Tekstur Permen <i>Jelly</i>	106
Tabel 46. Hasil Duncan Uji Tekstur Permen <i>Jelly</i>	106
Tabel 47. Hasil Jumlah Mikrobial Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly</i> Selama Masa Simpan	107
Tabel 48. Analisis Anava Jumlah Mikrobial Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly</i> Selama Masa Simpan	108
Tabel 49. Hasil Uji Duncan Jumlah Mikrobial Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly</i>	108
Tabel 50. Hasil Uji Duncan Jumlah Mikrobial Angka Kapang dan Khamir Permen <i>Jelly</i> Selama Masa Simpan	109
Tabel 51. Hasil Jumlah Mikrobial Angka Kapang dan Khamir Permen <i>Jelly</i> Selama Masa Simpan	110
Tabel 52. Analisis Anava Jumlah Mikrobial Angka Kapang dan Khamir Permen <i>Jelly</i> Selama Masa Simpan	108
Tabel 53. Hasil Uji Duncan Jumlah Mikrobial Angka Kapang dan Khamir Permen <i>Jelly</i>	110
Tabel 54. Hasil Uji Duncan Jumlah Mikrobial Angka Kapang dan Khamir Permen <i>Jelly</i> Selama Masa Simpan	110
Tabel 55. Analisis Anava Uji Organoleptik Warna Permen <i>Jelly</i>	111
Tabel 56. Hasil Duncan Uji Organoleptik Warna Permen <i>Jelly</i>	111
Tabel 57. Analisis Anava Uji Organoleptik Tekstur Permen <i>Jelly</i>	112
Tabel 58. Hasil Duncan Uji Organoleptik Tekstur Permen <i>Jelly</i>	112
Tabel 59. Analisis Anava Uji Organoleptik Rasa Permen <i>Jelly</i>	113
Tabel 60. Hasil Duncan Uji Organoleptik Rasa Permen <i>Jelly</i>	113
Tabel 61. Analisis Anava Uji Organoleptik Aroma Permen <i>Jelly</i>	114
Tabel 62. Hasil Duncan Uji Organoleptik Aroma Permen <i>Jelly</i>	114
Tabel 63. Interaksi Masa Simpan Kadar Air Permen <i>Jelly</i>	115

Tabel 64. Analisis Anava Interaksi Masa Simpan Kadar Air Permen <i>Jelly</i>	116
Tabel 65. Interaksi Masa Simpan Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly</i>	117
Tabel 66. Analisis Anava Interaksi Masa Simpan Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly</i>	117
Tabel 67. Interaksi Masa Simpan Kadar Beta Karoten Permen <i>Jelly</i>	118
Tabel 68. Analisis Anava Interaksi Masa Simpan Kadar Beta Karoten Permen <i>Jelly</i>	119
Tabel 69. Interaksi Masa Simpan Kapang dan Khamir Permen <i>Jelly</i>	120
Tabel 70. Analisis Anava Interaksi Masa Simpan Kapang dan Khamir Permen <i>Jelly</i>	120
Tabel 71. Interaksi Masa Simpan Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly</i>	121
Tabel 72. Analisis Anava Interaksi Masa Simpan Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly</i>	121
Tabel 73. Hasil Warna Permen <i>Jelly</i>	123

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Batang, Daun, dan Buah Cempedak	7
Gambar 2. Kulit Buah, Daging Buah, dan Biji Buah Cempedak	9
Gambar 3. Daging Buah dan Biji Buah Cempedak	40
Gambar 4. Kadar Air Permen <i>Jelly</i>	44
Gambar 5. Kadar Abu Permen <i>Jelly</i>	46
Gambar 6. Kadar Sukrosa Permen <i>Jelly</i>	48
Gambar 7. Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly</i>	52
Gambar 8. Kadar Beta Karoten Permen <i>Jelly</i>	54
Gambar 9. Kadar Serat Permen <i>Jelly</i>	57
Gambar 10. Analisis Tekstur Permen <i>Jelly</i>	60
Gambar 11. Kadar Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly</i>	63
Gambar 12. Kadar Angka Kapang dan Khamir Permen <i>Jelly</i>	66
Gambar 13. Uji Organoleptik Rasa Permen <i>Jelly</i>	69
Gambar 14. Uji Organoleptik Aroma Permen <i>Jelly</i>	70
Gambar 15. Uji Organoleptik Tekstur Permen <i>Jelly</i>	72
Gambar 16. Uji Organoleptik Warna Permen <i>Jelly</i>	74
Gambar 17. Skema Proses Pembuatan Permen <i>Jelly</i>	83
Gambar 18. Buah Cempedak dan Isi Buah Cempedak	85
Gambar 19. Gelatin	85
Gambar 20. Sirup Glukosa	86
Gambar 21. Asam Sitrat	86
Gambar 22. Permen <i>Jelly</i> 100:0	87
Gambar 23. Permen <i>Jelly</i> 80:20	87

	Halaman
Gambar 24. Permen <i>Jelly</i> 60:40	88
Gambar 25. Permen <i>Jelly</i> 40:60	88
Gambar 26. Permen <i>Jelly</i> 20:80	89
Gambar 27. Angka Lempeng Total (ALT) 100:0	90
Gambar 28. Angka Lempeng Total (ALT) 80:20	90
Gambar 29. Angka Lempeng Total (ALT) 60:40	91
Gambar 30. Angka Lempeng Total (ALT) 40:60	91
Gambar 31. Angka Lempeng Total (ALT) 20:80	92
Gambar 32. Angka Kapang dan Khamir (AKK) 100:0	93
Gambar 33. Angka Kapang dan Khamir (AKK) 80:20	93
Gambar 34. Angka Kapang dan Khamir (AKK) 60:40	94
Gambar 35. Angka Kapang dan Khamir (AKK) 40:60	94
Gambar 36. Angka Kapang dan Khamir (AKK) 20:80	95
Gambar 37. Kurva Gula Standart Reduksi	96

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Skema Proses Pembuatan Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	83
Lampiran 2. Kuisiener Uji Oraganoleptik Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	84
Lampiran 3. Gambar Bahan Baku Permen <i>Jelly</i> dan Produk Permen <i>Jelly</i> Yang Dihasilkan	85
Lampiran 8. Gambar Hasil Uji Mikroorganisme Angka Lempeng Total (ALT) Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	90
Lampiran 11. Gambar Hasil Uji Mikroorganisme Angka Kapang dan Khamir (AKK) Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	93
Lampiran 14. Kurva Standar Gula Reduksi	96
Lampiran 15. Analisis Variasi dan Uji Duncan Kadar Air Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	97
Lampiran 16. Analisis Variasi dan Uji Duncan Kadar Sukrosa Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	99
Lampiran 17. Analisis Variasi dan Uji Duncan Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	100
Lampiran 18. Analisis Variasi dan Uji Duncan Kadar Abu Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	102
Lampiran 19. Analisis Variasi dan Uji Duncan Kadar Beta Karoten Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	103
Lampiran 20. Analisis Variasi dan Uji Duncan Kadar Serat Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	105
Lampiran 21. Analisis Variasi dan Uji Duncan Kadar Tekstur Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	106
Lampiran 22. Analisis Variasi dan Uji Duncan Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	107
Lampiran 23. Analisis Variasi dan Uji Duncan Angka Kapang dan Khamir Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	109
Lampiran 24. Analisis Variasi dan Uji Duncan Nilai Organoleptik Warna Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	111
Lampiran 25. Analisis Variasi dan Uji Duncan Nilai Organoleptik Tekstur Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	112
Lampiran 26. Analisis Variasi dan Uji Duncan Nilai Organoleptik Rasa Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	113

Halaman

Lampiran 27. Analisis Variasi dan Uji Duncan Nilai Organoleptik	
Aroma Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	114
Lampiran 28. Interaksi Masa Simpan Kadar Air Permen <i>Jelly</i>	
Sari Buah Cempedak	115
Lampiran 29. Interaksi Masa Simpan Kadar Gula Reduksi Permen	
<i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	117
Lampiran 30. Interaksi Masa Simpan Kadar Beta Karoten Permen	
<i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	118
Lampiran 31. Interaksi Masa Simpan Kapang dan Khamir Permen	
<i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	120
Lampiran 32. Interaksi Masa Simpan Angka Lempeng Total Permen	
<i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	121
Lampiran 33. Warna Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Cempedak	122

INTISARI

Buah cempedak merupakan buah yang memiliki serat dan gizi yang tinggi terutama vitamin A-nya. Buah cempedak kurang populer dibandingkan dengan buah yang sering dikonsumsi oleh masyarakat misalnya durian, jeruk dan apel. Hal ini karena buah cempedak cepat busuk. Permen *jelly* yang dibuat dari buah cempedak memiliki kandungan vitamin A yang tinggi. Sukrosa selain sebagai pemanis dalam suatu makanan juga dapat digunakan sebagai bahan pengawet karena mampu mengikat air bebas pada makanan. Pada penelitian ini akan dikembangkan produk permen *jelly* dengan bahan dasar buah cempedak yang bertujuan untuk mengetahui perbedaan kualitas permen *jelly* cempedak dan mengetahui perbandingan konsentrasi sukrosa yang berkualitas baik dan memiliki masa simpan yang lama. Percobaan dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan variasi perbandingan konsentrasi sukrosa dan sari buah cempedak sebesar 100:0, 80:20, 60:40, 40:60, dan 20:80. Parameter yang diuji adalah kadar gula reduksi, kadar sukrosa, kadar air, kadar abu, kadar β -karoten, kadar serat, angka lempeng total, angka kapang dan khamir, serta organoleptik. Pengamatan dilakukan pada hari ke-0, 15, dan 30. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masa simpan permen *jelly* hanya 15 hari. Perbandingan konsentrasi sukrosa dan sari buah cempedak yang memberikan hasil permen *jelly* dengan kualitas baik adalah 40:60 dilihat dari parameter aroma, tekstur dan rasa sedangkan kadar beta karoten dan serat tertinggi terdapat pada permen *jelly* dengan perbandingan 20:80.