

SKRIPSI

**PENINGKATAN MUTU PERMEN *JELLY SLURRY* LABU KUNING
(*Cucurbita moschata*) DENGAN PENAMBAHAN FILTRAT NANAS
(*Ananas comosus*)**

Disusun Oleh:

Prasetyo Ferry Kurniawan

NPM : 150801586



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2019**

**PENINGKATAN MUTU PERMEN *JELLY SLURRY* LABU KUNING
(*Cucurbita moschata*) DENGAN PENAMBAHAN FILTRAT NANAS
(*Ananas comosus*)**

SKRIPSI

Diajukan Kepada Program Studi Biologi
Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Guna memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh
derajat Sarjana S-1

Disusun Oleh :

Prasetyo Ferry Kurniawan

NPM : 150801586



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2019**

LEMBAR PENGESAHAN

Mengesahkan Skripsi dengan Judul
**PENINGKATAN MUTU PERMEN *JELLY SLURRY* LABU KUNING
(*Cucurbita moschata*) DENGAN PENAMBAHAN FILTRAT NANAS
(*Ananas comosus*)**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh


Prasetyo Ferry Kurniawan

NPM : 150801586

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
Pada hari Selasa, 16 Juli 2019
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

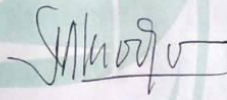
SUSUNAN TIM PENGUJI

Pembimbing Utama



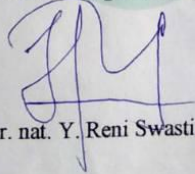
(Drs. F. Siring Pranata, M. P.)

Anggota Tim Penguji



(Drs. P. Kianto Atmodjo, M. Si.)

Pembimbing Pendamping



(Dr. rer. naf. Y. Reni Swasti, S. TP., M. P.)

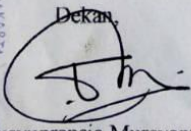
Yogyakarta, 31 Juli 2019

UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNOBIOLOGI

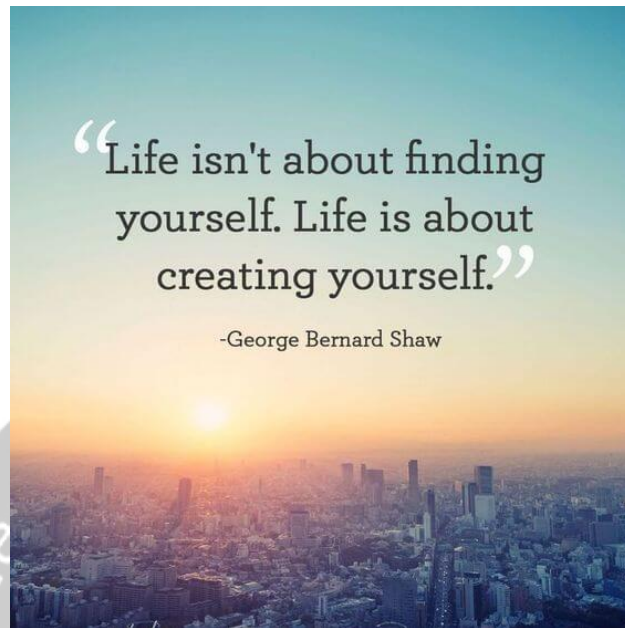


Dekan



(Dr. Dra. Exsyupransia Mursyanti, M. Si.)

HALAMAN PERSEMBAHAN



“Life isn’t about finding yourself. Life is about creating yourself”

-George Bernard Shaw

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Prasetyo Ferry Kurniawan
Program Studi : Biologi
Judul Skripsi : Peningkatan Mutu Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning
(*Cucurbita moschata*) dengan Penambahan Filtrat Nanas
(*Ananas comosus*)

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul yang tertera di atas benar-benar merupakan hasil karya sendiri dan saya susun dengan sejujurnya berdasarkan norma akademik dan bukan merupakan hasil plagiat. Apabila ternyata di kemudian hari saya terbukti melanggar pernyataan saya tersebut, saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku (predikat kelulusan dan gelar kesarjanaan saya dicabut).

Yogyakarta, 27 Mei 2019

Yang menyatakan



Prasetyo Ferry Kurniawan
NPM : 150801586

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yesus Kristus karena berkat kasih dan anugerah-Nya penulis dapat menyelesaikan naskah skripsi dengan baik. Skripsi Peningkatan Mutu Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Penambahan Filtrat Nanas (*Ananas comosus*) dengan disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sains di Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Pelaksanaan penelitian dan penyusunan skripsi ini tidak akan berhasil tanpa dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang memberkati, melindungi, melancarkan, menguatkan, menyertai dan memampukan sang penulis selama kinerja penelitian serta naskah skripsi sejak awal hingga akhir
2. Suharjono Lestiono (Papa), Hartini Singgih (Mama), Adelina Kristani, Prasetyo Handy Kurniawan, dan Prasetyo Henry Kurniawan yang selalu memberikan semangat, inspirasi, doa dan berkat untuk penulis
3. Dekan Fakultas Teknobiologi Universitas Atmajaya Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Bapak Drs. F. Sinung Pranata, M. P. selaku Dosen Pembimbing Utama yang rajin dalam memberikan bimbingan berupa tanggapan, pendapat serta saran selama proses kuliah dan penelitian hingga penyusunan naskah skripsi.

5. Ibu Dr.rer.nat. Y. Reni Swasti, S. TP, M. P. selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang selalu memberikan dukungan, tanggapan, bimbingan dan saran dalam proses kegiatan penelitian serta penyusunan naskah skripsi.
6. Staff Tata Usaha (TU) dan dosen Fakultas Teknobiologi yang telah memberikan bantuan dan melancarkan penelitian bagi penulis dalam mengurus berkas-berkas dalam memenuhi persyaratan dalam skripsi bagi penulis
7. Teman-teman baik kakak tingkat maupun adik tingkat yang selalu memberikan semangat dan dukungan dalam menyelesaikan skripsi
8. Cindy Yong Kurnia Putri yang selalu memberikan perhatian lebih, semangat lebih, doa, berkat, saran, masukan, dukungan, dengan tulus dari awal dan merelakan waktunya demi kelancaran dan masalah-masalah yang dialami selama perkuliahan.
9. Teman-teman FTB 2015 dan Teman-temanku semua yang memberikan dukungan dan saran serta inspirasi bagi penulis selama skripsi

Penulis berharap agar naskah skripsi dapat digunakan sebagai sumber ilmu yang bermanfaat dan berguna bagi pembaca

Yogyakarta, 27 Mei 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
INTISARI	xvii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Keaslian Penelitian	3
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Deskripsi Permen <i>Jelly</i>	6
B. Deskripsi Nanas (<i>Ananas comosus</i> L.).....	9
C. Deskripsi Vitamin C.....	12
D. Deskripsi Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>).....	13
E. Karakteristik dan Manfaat Betakaroten.....	15
F. Bahan-bahan Dalam Pembuatan Permen <i>Jelly</i>	18
G. Faktor yang Memengaruhi Permen <i>Jelly</i>	21

H.	Hipotesis	23
III.	METODE PENELITIAN.....	24
A.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
B.	Alat dan Bahan.....	24
C.	Rancangan Percobaan.....	25
D.	Cara Kerja.....	26
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
A.	Analisis Proksimat Filtrat nanas	38
B.	Analisis Proksimat <i>Slurry</i> Labu Kuning.....	42
C.	Analisis Kimia Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	44
1.	Analisis Kadar air	44
2.	Analisis Kadar Abu.....	47
3.	Kadar Gula Reduksi.....	49
4.	Kadar Total Asam Titrasi.....	51
5.	Kadar Vitamin C.....	53
6.	Kadar Betakaroten	55
D.	Analisis Fisik Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>)	57
1.	Analisis Tekstur.....	57
2.	Analisis Warna	61
E.	Analisis Mikrobiologi Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>)	64
1.	Angka Lempeng Total	64
2.	Kapang Khamir	67
F.	Analisis Organoleptik Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	70

G.	Pemilihan Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	73
V.	SIMPULAN DAN SARAN	76
A.	Simpulan.....	76
B.	Saran.....	76
	DAFTAR PUSTAKA	77
	LAMPIRAN	85



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Struktur Vitamin C (Hart, 1987).....	13
Gambar 2. Struktur Kimia Betakaroten (Almatsier, 2002).....	16
Gambar 3. Hasil Analisis Kadar Air Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>)	45
Gambar 4. Hasil Analisis Kadar Abu Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>)	48
Gambar 5. Hasil Analisis Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>)	50
Gambar 6. Hasil Analisis Kadar TAT Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>)	52
Gambar 7. Hasil Analisis Kadar Vitamin C Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	54
Gambar 8. Hasil Analisis Kadar Betakaroten Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	56
Gambar 9. Hasil Analisis Tekstur Kekenyalan Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	58
Gambar 10. Hasil Analisis Tekstur Daya Kunyah Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	59
Gambar 11. Hasil Analisis Warna Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>)	62
Gambar 12. Hasil Analisis ALT Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>)	65

Gambar 13.	Hasil Analisis Kapang Khamir Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	68
Gambar 14.	Kenampakan Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>)	70
Gambar 15.	Hasil Organoleptik Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>)	71
Gambar 16.	Kurva Standar Gula Reduksi.....	92
Gambar 17.	Kurva Standar Betakaroten.....	96
Gambar 18.	Diagram CIE pada Permen <i>Jelly</i> perlakuan A (0 ml)	107
Gambar 19.	Diagram CIE pada Permen <i>Jelly</i> perlakuan B (10 ml).....	107
Gambar 20.	Diagram CIE pada Permen <i>Jelly</i> perlakuan C (20 ml).....	108
Gambar 21.	Diagram CIE pada Permen <i>Jelly</i> perlakuan D (30 ml).....	108
Gambar 22.	Hasil Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly</i> 0 ml.....	109
Gambar 23.	Hasil Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly</i> 10 ml.....	109
Gambar 24.	Hasil Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly</i> 20 ml.....	109
Gambar 25.	Hasil Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly</i> 30 ml.....	109
Gambar 26.	Hasil Kapang Khamir Permen <i>Jelly</i> 0 ml.....	110
Gambar 27.	Hasil Kapang Khamir Permen <i>Jelly</i> 10 ml.....	110
Gambar 28.	Hasil Kapang Khamir Permen <i>Jelly</i> 20 ml.....	110
Gambar 29.	Hasil Kapang Khamir Permen <i>Jelly</i> 30 ml.....	110

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Syarat Mutu Permen <i>Jelly</i> Menurut SNI 3547-2-2008.....	7
Tabel 2. Taksonomi Tanaman Nanas	9
Tabel 3. Komposisi kimia daging nanas masak (per 100 g bahan).....	10
Tabel 4. Taksonomi Labu Kuning	14
Tabel 5. Kandungan gizi Labu Kuning	14
Tabel 6. Suhu dan Daya Larut	22
Tabel 7. Rancangan Acak Lengkap pada Kualitas Peningkatan Mutu Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>)	25
Tabel 8. Formulasi Bahan-Bahan dalam Pembuatan permen <i>Jelly</i>	27
Tabel 9. Perbandingan Hasil Analisis Komposisi Kimia Buah Nanas (<i>Ananas comosus</i> L.).....	39
Tabel 10. Perbandingan Hasil Analisis Komposisi Kimia Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>)	42
Tabel 11. Hasil Analisis Kadar Air Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	45
Tabel 12. Hasil Analisis Kadar Abu Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	47
Tabel 13. Hasil Analisis Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>)	50
Tabel 14. Hasil Analisis Kadar TAT Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	52
Tabel 15. Hasil Analisis Kadar Vitamin C Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>)	53

Tabel 16.	Hasil Analisis Kadar Betakaroten Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>)	55
Tabel 17.	Hasil Analisis Tekstur Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	58
Tabel 18.	Hasil Analisis Warna L a b Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	62
Tabel 19.	Hasil Analisis Warna Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	62
Tabel 20.	Hasil Analisis ALT Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	64
Tabel 21.	Hasil Analisis Kapang Khamir Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>)	68
Tabel 22.	Hasil Organoleptik Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>).....	70
Tabel 23.	Data Lengkap Hasil Pengujian Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dengan Penambahan Filtrat Nanas (<i>Ananas comosus</i>)	74
Tabel 24.	Data Kadar Air (%) Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	85
Tabel 25.	Hasil uji ANOVA Kadar Air Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	85
Tabel 26.	Hasil Uji Duncan Kadar Air Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	86
Tabel 27.	Data Kadar Abu (%) Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	87
Tabel 28.	Hasil uji ANOVA Kadar Abu Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	87

Tabel 29.	Hasil Uji Duncan Kadar Abu Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	88
Tabel 30.	Data Kadar Gula Reduksi (%) Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	89
Tabel 31.	Hasil uji ANOVA Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	89
Tabel 32.	Hasil Uji Duncan Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	90
Tabel 33.	Data Kadar Total Asam Tertitrasi (%) Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	91
Tabel 34.	Hasil uji ANOVA Kadar Total Asam Tertitrasi Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	91
Tabel 35.	Hasil Uji Duncan Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	92
Tabel 36.	Data Kadar Vitamin C (%) Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	93
Tabel 37.	Hasil uji ANOVA Kadar Vitamin C Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	93
Tabel 38.	Hasil Uji Duncan Kadar Vitamin C Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	94
Tabel 39.	Data Kadar Betakaroten ($\mu\text{g}/100\text{g}$) Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	95
Tabel 40.	Hasil uji ANOVA Kadar Betakaroten Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	95
Tabel 41.	Hasil Uji Duncan Kadar Betakaroten Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	96
Tabel 42.	Data Tekstur Kekenyalan (gF) Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	97
Tabel 43.	Hasil uji ANOVA Tekstur Kekenyalan Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	97
Tabel 44.	Hasil Uji Duncan Tekstur Kekenyalan Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	98

Tabel 45.	Data Tekstur Daya Kunyah (gF) Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	99
Tabel 46.	Hasil uji ANOVA Tekstur Daya Kunyah Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	99
Tabel 47.	Hasil Uji Duncan Tekstur Daya Kunyah Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	100
Tabel 48.	Data Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	101
Tabel 49.	Hasil uji ANOVA Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	101
Tabel 50.	Hasil Uji Duncan Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	102
Tabel 51.	Data Kapang Khamir Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	103
Tabel 52.	Hasil uji ANOVA Kapang Khamir Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	103
Tabel 53.	Hasil Uji Duncan Kapang Khamir Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	104
Tabel 54.	Hasil Analisis Organoleptik Warna dan Aroma pada Permen <i>Jelly</i>	105
Tabel 55.	Hasil Analisis Organoleptik Rasa dan Tekstur pada Permen <i>Jelly</i>	106

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Data Hasil Kadar Air pada Permen <i>Jelly</i>	85
Lampiran 2. Data Hasil Kadar Abu pada Permen <i>Jelly</i>	87
Lampiran 3. Data Hasil Kadar Gula Reduksi pada Permen <i>Jelly</i>	89
Lampiran 4. Data Hasil Kadar Total Asam Titrasi pada Permen <i>Jelly</i>	91
Lampiran 5. Data Hasil Kadar Vitamin C pada Permen <i>Jelly</i>	93
Lampiran 6. Data Hasil Kadar Betakaroten pada Permen <i>Jelly</i>	95
Lampiran 7. Data Hasil Tekstur Kekenyalan pada Permen <i>Jelly</i>	97
Lampiran 8. Data Hasil Tekstur Daya Kunyah pada Permen <i>Jelly</i>	99
Lampiran 9. Data Hasil Angka Lempeng Total pada Permen <i>Jelly</i>	101
Lampiran 10. Data Hasil Kapang Khamir pada Permen <i>Jelly</i>	103
Lampiran 11. Data Hasil Organoleptik pada Permen <i>Jelly</i>	105
Lampiran 12. Diagram CIE pada Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas.....	107
Lampiran 13. Hasil Analisis Mikrobiologi pada Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	109
Lampiran 14. Form Kuisioner Uji Organoleptik.....	111

INTISARI

Permen *jelly* adalah jenis makanan yang terbuat dari gula yang berbentuk gel dengan kenampakan jernih dan transparan serta bertekstur kenyal. Dalam penelitian ini, permen *jelly slurry* labu kuning ditambahkan filtrat nanas agar dapat meningkatkan kandungan vitamin C dan betakaroten. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas pada produk permen *jelly slurry* labu kuning dengan penambahan filtrat nanas dari parameter kimia, fisik, mikrobiologi dan organoleptik. Penelitian ini juga dapat bermanfaat agar dapat mengetahui konsentrasi yang tepat dalam pembuatan permen *jelly* pada filtrat nanas dan *slurry* labu kuning. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan kombinasi filtrat nanas dan *slurry* labu kuning sebesar 0 ml sebagai kontrol, 10 ml, 20 ml dan 30 ml. Hasil penelitian yang didapatkan pada produk permen *jelly* memiliki kadar air sebesar 16,26-19,23 %, kadar abu 0,33-0,84 %, gula reduksi 16,41-21,44 %, betakaroten 20,19-23,27 %, vitamin C 4,46-8,15 %, TAT 3,28-6,60 %, serta uji mikrobiologi yang terdiri dari angka lempeng total dan kapang khamir yang telah memenuhi standar SNI permen *jelly* (SNI 3547-2-2008). Permen *jelly slurry* labu kuning dengan penambahan filtrat nanas yang memiliki kualitas terbaik adalah 30 ml dilihat dari berbagai uji berupa kimia, fisik, mikrobiologi dan organoleptik.

Kata kunci : permen *jelly*, filtrat nanas, *slurry* labu kuning