

## V. SIMPULAN DAN SARAN

### A. Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Produk permen *jelly slurry* labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan penambahan filtrat nanas (*Ananas comossus*) dapat memengaruhi kualitas permen *Jelly* dilihat dari parameter kimia (air, abu, gula reduksi, vitamin C, betakaroten, dan TAT), fisik (tekstur dan warna) serta mikrobiologi (angka lempeng total dan kapang khamir).
2. Penambahan filtrat nanas (*Ananas comossus*) dengan konsentrasi 30 ml (D) dapat menghasilkan permen *jelly slurry* labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan kualitas terbaik dalam parameter fisik, kimia, mikrobiologis dan organoleptik

### B. Saran

Saran yang diperlukan dalam penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Bahan labu kuning dan nanas yang ketersediaan bahan bakunya melimpah dapat lebih digunakan dan dikonsumsi dengan diolah supaya dapat lebih bermanfaat.
2. Dilakukan penambahan penambah aroma pada produk permen *Jelly* supaya memiliki aroma yang lebih menarik konsumen

## DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Salemba Medika, Jakarta.
- Aini, N. dan Rahayu, T. 2015. *Media Alternatif untuk Pertumbuhan Jamur menggunakan Sumber Karbohidrat yang Berbeda*. Prosiding Seminar Nasional XII Pendidikan Biologi FKIP. UNS, Surakarta.
- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Penerbit Gramedia, Jakarta.
- Anam, C., dan Handajani. 2010. Mie kering waluh dengan antioksidan dan pewarna alami. *Caraka Tani* 25(1): 73.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan ph, total asam tertitrasi, padatan terlarut dan vitamin C pada beberapa komoditas hortikultura. *Journal of Agritech Science* 1(2): 68-74.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis* 16th edition. AOAC International, Maryland.
- Asikin, N., Ali, A., dan Harun, N. 2017. Penambahan buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dalam pembuatan selai albedo semangka (*Citrullus vulgaris* Schard). *JOM Faperta* 4(1): 1-12.
- Azizah, A. H., Wee, K. C., Azizah, O. dan Azizah, M. 2009. Effect of boiling and stir frying on total phenolics, carotenoids and radical scavenging activity of pumpkin. *International Food Research Journal* 16(1):45-51.
- Bactiar, A., Ali, A., dan Rossi, E. 2017. Pembuatan permen *Jelly* ekstrak jahe merah dengan penambahan karagenan. *JOM FAPERTA UR* 4(1): 1-13.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547-2-2008. *Kembang Gula*. BSN, Jakarta.
- Bartholomew, D. P., Pauli, R. E., dan Rohrbach, K. G. 2003. *The Pineapple: Botany, Production and Uses*. University of Hawaii at Manoa Honolulu USA, CABI Publishing, New York.
- Basuki, E. K. S., Mulyani, T. S., dan Hudayati, L. 2014. Pembuatan permen *Jelly* nanas dengan penambahan karagenan dan gelatin. *Jurnal Rekapangan* 8(1): 39-49.
- Bonnie, T. Y., dan Choo, Y. 1999. Oxidation and thermal degradation of carotenoid. *Journal of Oil Palm Research* 11(1): 62-78.

- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., dan Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Budiyanto., Silsia, D., Efendi, Z. dan Janika, R. 2010. Perubahan kandungan  $\beta$ karoten, asam lemak bebas dan bilangan peroksida minyak sawit merah selama pemanasan. *Jurnal Agritech* 30(2):75-79.
- Charley, H. 1982. *Food Science* 2<sup>nd</sup> Edition. John Wiley & Sons Inc, New York.
- Charley, H., dan Weaver, C. 1998. *Scientific Approach* 3<sup>rd</sup> Edition. Merrill, Prentice Hall, New Jersey.
- Chauliyah, A. N., dan Murbawani, E. A. 2015. Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan es krim nanas madu. *Journal of Nutrition College* 4(2): 628-635.
- Claudia, N. B., Rusmarilin, H., dan Limbong, L. N. 2016. Pengaruh perbandingan sari labu kuning dengan sari nanas dan penambahan gelatin terhadap mutu sorbet air kelapa. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 4(4): 500-507.
- Cresna., Napitupulu, M., dan Ratman. 2014. Analisis vitamin C pada buah papaya, sirsak, srikaya dan langsung yang tumbuh di kabupaten donggala. *Jurnal Akad. Kim* 3(3): 58-65.
- Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia* Jilid 2. Trubus Agriwidya, Jakarta.
- Dalimartha, S., dan Adrian, F. 2011. *Khasiat Buah dan Sayur*. Penebar Swadaya, Depok.
- Desroiser, N. W. 1969. *Commercial Fruit and Vegetable Products*. McGraw-Hill Book co, New York.
- Desroiser, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Dhiman, A. K., Ramachandran, P. dan Attri, S. 2018. Preparation of pumpkin pulp and effect of different preservation methods on chemical and sensory properties during storage. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 7(4):943-949.
- Fairudz, A. dan Nisa, K. 2015. Pengaruh serat pangan terhadap kadar kolestrol penderita *overweight*. *Majority* 4(8):121-126.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fardiaz, S. dan Margino. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Fattah, M. H. A., 2016. *Mukjizat Herbal dan Khasiatnya dalam Alquran*. Mirqat, Jakarta.
- Fennema, O. R. 1995. *Food Chemistry 3<sup>rd</sup> Edition*. Marcel Dekker Inc, New York.
- Gaman, P. M., dan Sherrington, K. B. 2004. *Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi* Edisi ke-2. UGM Press, Yogyakarta.
- Gardjito, M., Murdiati, A., dan Aini, N. 2005. Mikroenkapsulasi  $\beta$ -karoten buah labu kuning dengan enkapsulan whey dan karbohidrat. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2(1): 13-18.
- Gul, K., Tak, A., Singh, A. K., Singh, P., Yousuf, B. dan Wani, A. A. 2015. Chemistry, encapsulation and health benefits of betacarotene. *Food and Agriculture Journal* 1(1):1-12.
- Harijono, Kusnadi, J., dan Mustikasari, S. A. 2001. Pengaruh kadar karaginan dan total padatan terlarut sari buah apel muda terhadap aspek kualitas permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2(2): 110-116.
- Harris, D. C. 2007. *Quantitative Chemical Analysis Seventh Edition*. W. H. Freeman and Company, New York.
- Hart, H. 1987. *Kimia Organik* Edisi Keenam. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Hastuti, D., dan Smpe, I. 2007. Pengenalan dan proses pembuatan gelatin. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Meduiagro* 3(1): 39-48.
- Hendrasty, H. K. 2003. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Hidayat, N., dan Ken, I. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Penerbit Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Honig, P. 1963. *Principles of Sugar Technology*. Chemical Publishing Co. Inc, New York.
- Hossain, M. F., Akhtar, S., dan Anwar, M. 2015. Nutritional value and medicinal benefits of pineapple. *International Journal of Nutrition and Food Sciences* 4(1): 84-88.
- Hutagalung, T., Nainggolan, R. J., dan Nurminah, M. 2016. Pengaruh perbandingan bubur buah nanas dengan bubur wortel dan jenis zat penstabil terhadap mutuselai lembaran. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 4(1): 58-64.
- Indiarto, R., Nurhadi, B. dan Subroto, E. 2012. Kajian karakteristik tekstur (*texture profil analysis*) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 5(2):106-116.

- Iqfar, A. 2012. Pengaruh dan penambahan tepung labu kuning dan tepung terigu terhadap pembuatan biskuit. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.
- Isnanda, D., Novita, M., dan Rohaya, S. 2016. Pengaruh konsentrasi pektin dan karagenan terhadap permen *Jelly* nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 1(1): 912-923.
- Isnani, D., Herawati, N., dan Rossi, E. 2017. Pemanfaatan labu kuning dalam pembuatan permen *Jelly* dengan penambahan rumput laut. *Jom FAPERTA* 14(2): 1-11.
- Kritchevsky, S. B. 1999. Betakaroten, carotenoid and the prevention of coronary heart disease. *Journal of Nutrition* 12(9): 5-8.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia pangan : Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Larmond, E. 1977. *Laboratory Methods for Sensory Evaluation of Food*. Research Institute, Ottawa.
- Majid, R. 2010. Analisis perbandingan kadar  $\beta$ -karoten dalam buah labu kuning (*Cucurbita moschata*) berdasarkan tingkat kematangan buah secara spektrofotometri UV-Vis. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, Makassar.
- Makalew, M. A. J., Nangoy, E., dan Wowor, P. M. uji efek antibakteri air perasan daging buah nanas (*Ananas comosus* (L)Merr) terhadap bakteri *Klebsiella Pneumoniae*. *Jurnal e-Biomedik (eBM)* 4(1): 1-6.
- Marie, S., dan Piggot, J. R. 1991. *Handbook of Sweetner*. Avian Imprint of Van Nostrand Reinhold, New York.
- Marsela, S., Probosari, N., dan Setyorini, D. 2015. Pengaruh mengonsumsi buah nanas (*Ananas comosus* I. merr) dan buah pir (*Pyrus bretschneideri*) terhadap jumlah koloni *Streptococcus sp.* dalam saliva anak usia 10-12 tahun. *Stomatognatic* 12(1): 11-15.
- Martin, L. F. 1995. *Application of Research to Problem of Candy Manufacture Advance in Food Research*. Academy Press Inc, New York.
- Mayasari, D., Nugrahani, I., dan Rahayu, E. S. 2016. Kajian proporsi sari nanas dan konsentrasi *starter* terhadap aktivitas antibakteri kefir nanas. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 15(2): 94-100.
- Mercadante, A. Z., Steck, A. dan Pfander, H. 1999. Carotenoids from guava (*Psidium guajava* L.) : isolation and structure elucidation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 47(1):145-151.

- Meyer, L. H. 1973. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Corporation, New York.
- Mittal, S., Dhiman, A. K., Sharma, A., Attri, S. dan Kathuria, D. 2019. Standardization of recipes for preparation of pumpkin (*Cucurbita moschata*) flour and its quality evaluation during storage. *International Journal of Current Microbiology and Applied Science* 8(2):3224-3235.
- Muchtadi, T. R. 2010. *Ilmu Pengetahuan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Murdiati, A., Noor, Z., dan Sisilia, D. 2008. pengaruh variasi lama simpan dan frekuensi ekstraksi terhadap kandungan gula ekstrak buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Agritech* 28(1): 43-49
- Naidu, K. A. 2003. Vitamin C in human health and disease is still a mytery? An overview. *Nutrition Journal* 2:1-10.
- Nakasone, H. Y., dan Paull, R. E. 1999. *Tropical Fruits*. Cab. International, London.
- Noviati, T. D. dan Purwani, E. 2017. *Kadar Beta Karoten dan Daya Terima Cookies Garut dengan Substitusi Slurry labu kuning*. Prosiding Seminar Nasional Gizi 2017 Program Studi Ilmu Gizi UMS, Surakarta.
- Pal, R. 2013. Fruit juice: a natural, green and biocatalyst system in organic synthesis. *Open Journal of Organic Chemistry* 1(4): 47-56.
- Pelczar, J. M., dan Chan, E. C. S. 2006. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. UI Press, Jakarta.
- Pottenger, F. M. 1997. Hydrophilic colloid diet health and healing wisdom. *Price Pottenger Nutrition Foundation Health Journal* 21:1-17.
- Potter, N. N. 1986. *Food Science*. Van Nostrand Reinhold Company, Inc., New York.
- Pratama, A. 2012. *Aplikasi Labview Sebagai Pengukur Kadar Vitamin C Dalam Larutan Menggunakan Metode Titrasi Iodimetri*. Universitas Diponegoro Press, Semarang.
- Pratiwi, T. F., Sutrisno, E., dan Arief, D. Z. 2018. Kajian perbandingan bubur buah nanas (*Ananas comosus*) dan labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan sukrosa dan glukosa terhadap mutu selai nanas. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Teknik Pangan, Universitas Pasundan.
- Purnomo, H., dan Adiono. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press, Jakarta.

- Putri, M. P., dan Setiawati, Y. H. 2015. Analisis kadar vitamin C pada buah nanas segar (*Ananas comosus* (L.) dan buah nanas kaleng dengan metode spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Wiyata* 2(1): 34-38.
- Ramachandran, P., Dhiman, A. K. dan Attri, S. 2017. Extraction of pectin from ripe pumpkin (*Cucurbita moschata* Duch ex. Poir) using eco-friendly technique. *Journal of Ecology* 44(6): 685-689.
- Radomska, L. B. dan Harasym, J. 2018. Betacarotene properties and production methods. *Journal of Food Quality and Safety* 1(1):1-6.
- Ranonto, N. R., Nurhaeni., dan Razak, A. R. 2015. Retensi karoten dalam berbagai produk olahan labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Online Journal of Natural Science* 4(1): 104-110.
- Rismandari, M., Agustini, T. W., dan Amalia, U. 2017. Karakteristik permen *Jelly* dengan penambahan iota karagenan dari rumput laut *Eucheuma spinosum*. *Saintek Perikanan* 12(2): 103-108.
- Roura, S. I., Valle, D. C. E., Agüero, L., dan Davidovich, L. A. 2007. Changes in apparent viscosity and vitamin C retention during thermal treatment of Butternut Squash (*Cucurbita moschata* Duch) pulp: Effect of ripening stage. *Journal of Food Quality* 30: 538-551.
- Sabino, L. B. S., Gonzaga, M. L. C., Soares, D. J., Lima, A. C. S., Lima, J. S. S., Almeida, M. M. B., Sousa, P. H. M. dan Figueiredo, R. W. 2015. Bioactive compounds, antioxidant activity and minerals in flours prepared with tropical fruits peel. *Acta Alimentaria Journal* 44(4):520-526.
- Sada, N. A., Rahman, N., dan Supriadi. 2014. Analisis kadar mineral natrium dan kalium pada daging buah nanas (*Ananas comosus* (L) Merr) di kota palu. *Jurnal Akademika Kimia* 3(2): 93-97
- Sandjaja. 2009. *Kamus Gizi : Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Buku Kompas, Jakarta.
- Santoso, H. B. 2010. *Teknologi Tepat Guna Manisan Nanas* Cetakan ke Delapan. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Saragih, M. A., Johan, V. S., dan Pato, U. 2017. Pengaruh penambahan kelopak rosella terhadap mutu sensori permen *Jelly* dari albedo semangka. *JOM FAPERTA UR* 4(1): 1-12.
- Schmidt, S. J. dan Fontana, A. J. 2007. Water Activity Values of Select Food Ingredients and Products. Applied Science Publiesher, London. Halaman 407412.

- Setiawan, H., Sabang, S. M. dan Tangkas, I. M. 2014. Analisis kandungan vitamin c dan kalium pada labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Akademika Kimia* 3(4):172-177.
- Sharma, S. dan Rao, R. 2013. Nutritional quality characteristics of pumpkin fruit as revealed by its biochemical analysis. *International Food Research Journal* 20(5):2309-2316.
- Silvia, S. R., dan Mercandante, A. Z. 2002. Carotenoid composition of fresh yellow passion fruit (*Passiflora edulis*). *Food Science and Technology* 22(3): 254-258.
- Sitanggang, A. B. 2017. Faktor kerusakan produk *bakery* dan pengendaliannya. *Food Review Indonesia* 12(2):40-44.
- Siti, N., Agustina, A. dan Nurhaini, R. 2016. Penetapan kadar vitamin C pada jerami nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.). *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis* 1(1):1-5.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sukerti, N. W., Damiani, C., Marsiti, I. R. dan Adnyawati, N. D. M. S. 2013. Pengaruh modifikasi tiga varietas tepung ubi jalar dan terigu terhadap kualitas dan daya terima mi kering. *Jurnal Sains dan Teknologi* 2(2):231-237.
- Suptijah, P., Suseno, H. S., dan Anwar, C. 2013. Analisis kekuatan gel (gel strength) produk permen *Jelly* dari gelatin kulit ikan cucut dengan penambahan karaginan dan rumput laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 16(2): 183-191.
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E., dan Indawan, H. 2010. Karakteristik permen *Jelly* timun suri (*Cucumis melo* L.) dengan penambahan sorbitol dan ekstrak kunyit (*Curcuma domestika* Val.). *Jurnal Gizi dan Pangan* 5(2): 78-86.
- Tjokroadikoesoemo, P. S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- USDA. 2018. *Basic Report 09266, Pineapple, Raw, All Varieties*. National Nutrient Database for Standard Reference, USA.
- Valenzuela, J. N., Morales, Z. J. J., Castaneda, P. V., Hernandez, C. I. L., Infante, G. J. A., Guzman, R. N. E., dan Laredo, G. R. F. 2008. *Rediscovering Winter Squash (Cucurbita moschata D.) cv. Cehualca as a Magic Food in Sinaloa State*. 3<sup>rd</sup> International Congress of Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. AMECA.



- Whiting, G. C. 1970. *Sugars. The Biochemistry of Fruit and Their Products Volume I*. Academic Press, London.
- Wijana, S., Mulyadi, A. F. dan Septivirta, T. D. T. 2014. Pembuatan permen *Jelly* dari buah nanas (*Ananas comosus* L.) subgrade (kajian konsentrasi karagenan dan gelatin). *Jurnal Teknologi Pertanian* 1(1):1-15.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wisesa, T. B. dan Widjanarko, S. B. 2014. Penentuan nilai maksimum proses ekstraksi kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3) : 88-97.
- Yowandita, R. 2018. Pembuatan *Jelly drink* nanas (*Ananas comosus* L) kajian tingkat kematangan buah nanas dan konsentrasi penambahan karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6(2):63-73.
- Yustina, I., dan Antarlina, S. S. 2013. Pengemasan dan daya simpan permen nanas. *Seminar Nasional : Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan*. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura, Madura.
- Zaccari, F. dan Galietta, G. 2015.  $\alpha$ -carotene and  $\beta$ -carotene content in raw and cooked pulp of three mature stage winter squash "type butternut". *Journal of Foods* 4(1): 477-486.
- Zdunic, G. M., Menkovic, N. R., Jadranin, M. B., Novakovic, M. M., Savikin, K. P. dan Zivkovic, J. C. 2015. Phenolic compounds and carotenoids in pumpkin fruit and related traditional products. *Chemistry Institute Journal* 70(4):429-433.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Data Hasil Kadar Air pada Permen *Jelly*

Tabel 24. Data Kadar Air ( %) Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Kombinasi Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	Ulangan	Jumlah Pengujian		
		A	B	C
0 ml (A)	1	19,17	18,77	19,21
	2	19,86	19,24	18,79
	3	20,01	19,02	19,04
Rata-Rata		19,68	19,01	19,0
10 ml (B)	1	18,04	18,06	18,50
	2	18,21	18,10	18,26
	3	18,31	17,96	18,49
Rata-Rata		17,30	18,19	18,04
20 ml (C)	1	17,63	17,74	17,08
	2	17,23	17,28	17,49
	3	17,04	17,47	17,16
Rata-Rata		18,19	17,30	17,49
30 ml (D)	1	16,25	16,01	16,20
	2	16,15	16,40	16,42
	3	16,26	16,51	16,16
Rata-Rata		16,22	16,31	16,26

Tabel 25. Hasil uji ANOVA Kadar Air Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas (db)	Kuadrat Tengah (KT)	F	Sig.
Antar Kelompok	13,812	3	4,604	69,492	,000
Dalam Kelompok	,530	8	,066		
Total	14,312	11			

Hasil yang diperoleh pada tingkat kepercayaan 95% dengan  $\alpha = 0,05$ . Hasil sig =  $0,000 < \alpha = 0,05$  maka  $H_0$  ditolak sehingga terdapat beda nyata antara setiap perlakuan kadar air permen *Jelly*

Tabel 26. Hasil Uji Duncan Kadar Air Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Perbandingan Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	N	$\alpha = .05$			
		1	2	3	4
0 ml	3	19,23			
10 ml	3		18,17		
20 ml	3			17,56	
30 ml	3				16,26
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000



## Lampiran 2. Data Hasil Kadar Abu pada Permen *Jelly*

Tabel 27. Data Kadar Abu ( %) Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Kombinasi Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	Ulangan	Jumlah Pengujian		
		A	B	C
0 ml (A)	1	0,35	0,25	0,35
	2	0,45	0,40	0,35
	3	0,25	0,30	0,25
Rata-Rata		0,35	0,32	0,32
10 ml (B)	1	0,45	0,50	0,55
	2	0,55	0,55	0,45
	3	0,35	0,40	0,30
Rata-Rata		0,45	0,48	0,43
20 ml (C)	1	0,65	0,55	0,70
	2	0,60	0,75	0,65
	3	0,70	0,60	0,70
Rata-Rata		0,65	0,63	0,67
30 ml (D)	1	0,80	0,70	0,85
	2	0,90	0,95	0,95
	3	0,75	0,80	0,80
Rata-Rata		0,82	0,83	0,86

Tabel 28. Hasil uji ANOVA Kadar Abu Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas (db)	Kuadrat Tengah (KT)	F	Sig.
Antar Kelompok	,446	3	,149	336,673	,000
Dalam Kelompok	,004	8	,000		
Total	,450	11			

Hasil yang diperoleh pada tingkat kepercayaan 95% dengan  $\alpha = 0,05$ . Hasil sig =  $0,000 < \alpha = 0,05$  maka  $H_0$  ditolak sehingga terdapat beda nyata antara setiap perlakuan kadar abu permen *Jelly*

Tabel 29. Hasil Uji Duncan Kadar Abu Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Perbandingan Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	N	$\alpha = .05$			
		1	2	3	4
0 ml	3	,3300			
10 ml	3		,4533		
20 ml	3			,6500	
30 ml	3				,8367
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000



### Lampiran 3. Data Hasil Kadar Gula Reduksi pada Permen *Jelly*

Tabel 30. Data Kadar Gula Reduksi ( %) Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Kombinasi Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	Ulangan	Jumlah Pengujian		
		A	B	C
0 ml (A)	1	16,36	16,77	16,86
	2	16,77	16,72	16,23
	3	16,22	15,90	15,95
Rata-Rata		16,45	16,46	16,34
10 ml (B)	1	17,99	17,31	17,17
	2	17,58	17,72	17,85
	3	17,45	17,04	17,31
Rata-Rata		17,67	17,36	17,44
20 ml (C)	1	19,07	19,48	19,62
	2	18,67	18,81	19,39
	3	19,21	18,39	18,67
Rata-Rata		18,98	18,89	19,23
30 ml (D)	1	21,92	20,84	20,97
	2	22,60	21,65	20,71
	3	21,38	21,38	21,52
Rata-Rata		21,97	21,29	21,07

Tabel 31. Hasil uji ANOVA Kadar Gula Reduksi Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas (db)	Kuadrat Tengah (KT)	F	Sig.
Antar Kelompok	42,814	3	14,271	202,789	,000
Dalam Kelompok	,563	8	,070		
Total	43,377	11			

Hasil yang diperoleh pada tingkat kepercayaan 95% dengan  $\alpha = 0,05$ . Hasil sig =  $0,000 < \alpha = 0,05$  maka  $H_0$  ditolak sehingga terdapat beda nyata antara setiap perlakuan kadar gula reduksi permen *Jelly*

Tabel 32. Hasil Uji Duncan Kadar Gula Reduksi Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Perbandingan Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	N	$\alpha = .05$			
		1	2	3	4
0 ml	3	16,41			
10 ml	3		17,49		
20 ml	3			19,03	
30 ml	3				21,44
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000



#### Lampiran 4. Data Hasil Kadar Total Asam Titrasi pada Permen *Jelly*

Tabel 33. Data Kadar Total Asam Titrasi ( %) Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Kombinasi Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	Ulangan	Jumlah Pengujian		
		A	B	C
0 ml (A)	1	0,7	0,9	0,5
	2	0,6	0,5	0,5
	3	0,9	0,9	0,7
Rata-Rata		0,73	0,76	0,57
10 ml (B)	1	1,7	1,6	1,8
	2	1,5	1,4	1,3
	3	1,1	1,7	1,2
Rata-Rata		1,43	1,57	1,44
20 ml (C)	1	2,1	2,7	2,2
	2	2,4	2,6	2,4
	3	2,5	2,7	2,1
Rata-Rata		2,34	2,67	2,23
30 ml (D)	1	3,4	3,2	3,5
	2	3,2	3,4	3,1
	3	3,1	3,6	3,3
Rata-Rata		3,23	3,40	3,30

Tabel 34. Hasil uji ANOVA Kadar Total Asam Titrasi Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas (db)	Kuadrat Tengah (KT)	F	Sig.
Antar Kelompok	11,637	3	3,879	203,453	,000
Dalam Kelompok	,153	8	,019		
Total	11,790	11			

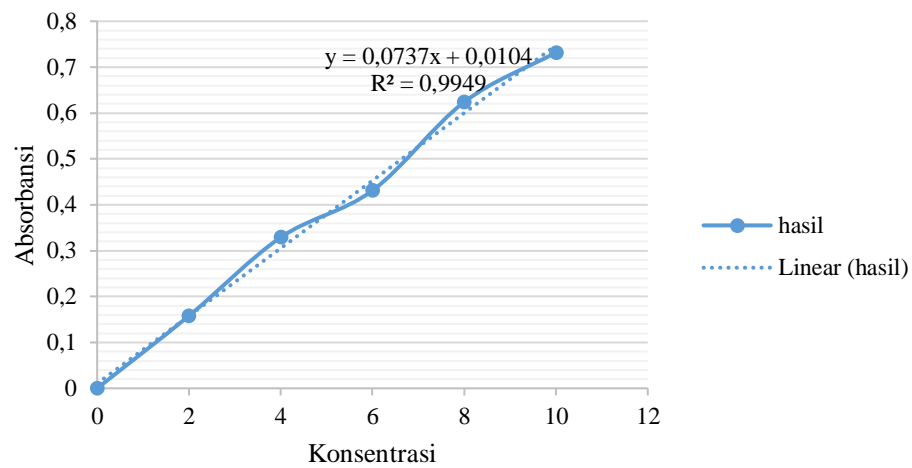
Hasil yang diperoleh pada tingkat kepercayaan 95% dengan  $\alpha = 0,05$ . Hasil sig =  $0,000 < \alpha = 0,05$  maka  $H_0$  ditolak sehingga terdapat beda nyata antara setiap perlakuan kadar total asam titrasi permen *Jelly*



Tabel 35. Hasil Uji Duncan Kadar Gula Reduksi Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Perbandingan Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	N	$\alpha = .05$			
		1	2	3	4
0 ml	3	,6867			
10 ml	3		1,48		
20 ml	3			2,413	
30 ml	3				3,31
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000

### KURVA STANDAR GULA REDUKSI



Gambar 16. Kurva Standar Gula Reduksi.

### Lampiran 5. Data Hasil Kadar Vitamin C pada Permen *Jelly*

Tabel 36. Data Kadar Vitamin C ( %) Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Kombinasi Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	Ulangan	Jumlah Pengujian		
		A	B	C
0 ml (A)	1	4,58	4,22	3,87
	2	4,92	4,92	4,92
	3	3,87	4,58	4,22
Rata-Rata		4,46	4,57	4,34
10 ml (B)	1	5,28	6,33	5,98
	2	5,98	5,63	5,63
	3	5,28	5,98	4,98
Rata-Rata		5,51	5,98	5,53
20 ml (C)	1	6,68	6,33	5,98
	2	6,03	6,37	6,68
	3	5,98	6,68	6,33
Rata-Rata		6,23	6,46	6,33
30 ml (D)	1	7,39	8,80	9,15
	2	8,44	7,74	8,10
	3	7,04	8,44	7,39
Rata-Rata		7,62	8,32	8,21

Tabel 37. Hasil uji ANOVA Kadar Vitamin C Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas (db)	Kuadrat Tengah (KT)	F	Sig.
Antar Kelompok	21,392	3	7,131	81,524	,000
Dalam Kelompok	,700	8	,087		
Total	22,092	11			

Hasil yang diperoleh pada tingkat kepercayaan 95% dengan  $\alpha = 0,05$ . Hasil sig =  $0,000 < \alpha = 0,05$  maka  $H_0$  ditolak sehingga terdapat beda nyata antara setiap perlakuan kadar vitamin C permen *Jelly*

Tabel 38. Hasil Uji Duncan Kadar Vitamin C Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Perbandingan Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	N	$\alpha = .05$			
		1	2	3	4
0 ml	3	4,456			
10 ml	3		5,673		
20 ml	3			6,34	
30 ml	3				8,15
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000



### Lampiran 6. Data Hasil Kadar Betakaroten pada Permen *Jelly*

Tabel 39. Data Kadar Betakaroten ( $\mu\text{g}/100\text{g}$ ) Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Kombinasi Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	Ulangan	Jumlah Pengujian		
		A	B	C
0 ml (A)	1	431,818	386,364	477,273
	2	431,818	431,818	431,818
	3	386,364	340,909	386,364
Rata-Rata		416,667	386,363	431,818
10 ml (B)	1	565,043	527,281	477,273
	2	527,281	477,273	565,043
	3	565,043	527,281	527,281
Rata-Rata		552,456	510,611	523,199
20 ml (C)	1	613,60	659,11	613,60
	2	659,11	613,60	565,043
	3	613,60	565,043	659,11
Rata-Rata		628,77	612,584	612,584
30 ml (D)	1	704,50	659,11	704,50
	2	750,00	750,00	659,11
	3	704,50	750,00	704,50
Rata-Rata		719,67	719,70	689,37

Tabel 40. Hasil uji ANOVA Kadar Betakaroten Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

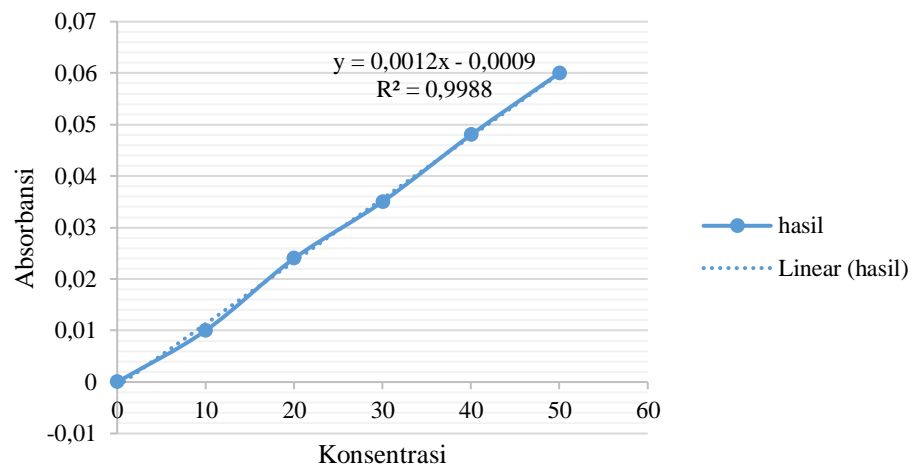
	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas (db)	Kuadrat Tengah (KT)	F	Sig.
Antar Kelompok	145604,4	3	48534,790	139,644	,000
Dalam Kelompok	2780,483	8	347,560		
Total	148384,9	11			

Hasil yang diperoleh pada tingkat kepercayaan 95% dengan  $\alpha = 0,05$ . Hasil sig =  $0,000 < \alpha = 0,05$  maka  $H_0$  ditolak sehingga terdapat beda nyata antara setiap perlakuan kadar betakaroten permen *Jelly*

Tabel 41. Hasil Uji Duncan Kadar Betakaroten Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Perbandingan Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	N	$\alpha = .05$			
		1	2	3	4
0 ml	3	411,6			
10 ml	3		528,7		
20 ml	3			617,9	
30 ml	3				709,5
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000

### KURVA STANDAR BETAKAROTEN



Gambar 17. Kurva Standar Betakaroten

### Lampiran 7. Data Hasil Tekstur Kekenyalan pada Permen *Jelly*

Tabel 42. Data Tekstur Kekenyalan (gF) Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Kombinasi Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	Ulangan	Jumlah Pengujian		
		A	B	C
0 ml (A)	1	306,44	303,86	307,65
	2	307,36	305,91	309,46
	3	307,47	308,12	307,39
Rata-Rata		307,09	307,09	305,96
10 ml (B)	1	306,42	323,43	317,59
	2	319,40	321,94	320,77
	3	320,78	320,49	319,54
Rata-Rata		319,14	315,53	321,95
20 ml (C)	1	327,94	324,56	325,93
	2	325,43	325,89	320,55
	3	326,78	313,99	324,52
Rata-Rata		326,72	326,72	321,48
30 ml (D)	1	336,32	333,45	336,60
	2	334,56	336,54	336,43
	3	334,98	335,11	334,42
Rata-Rata		335,28	335,29	335,03

Tabel 43. Hasil uji ANOVA Tekstur Kekenyalan Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas (db)	Kuadrat Tengah (KT)	F	Sig.
Antar Kelompok	1208,328	3	403,776	461,379	,000
Dalam Kelompok	6,984	8	,873		
Total	1215,312	11			

Hasil yang diperoleh pada tingkat kepercayaan 95% dengan  $\alpha = 0,05$ . Hasil sig =  $0,000 < \alpha = 0,05$  maka  $H_0$  ditolak sehingga terdapat beda nyata antara setiap perlakuan kekenyalan permen *Jelly*

Tabel 44. Hasil Uji Duncan Tekstur Kekenyalan Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Perbandingan Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	N	$\alpha = .05$			
		1	2	3	4
0 ml	3	307,6			
10 ml	3		320,1		
20 ml	3			325,8	
30 ml	3				335,4
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000



### Lampiran 8. Data Hasil Tekstur Daya Kunyah pada Permen *Jelly*

Tabel 45. Data Tekstur Daya Kunyah (gF) Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Kombinasi Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	Ulangan	Jumlah Pengujian		
		A	B	C
0 ml (A)	1	275,14	275,91	274,22
	2	274,56	273,11	274,59
	3	273,82	274,46	273,01
Rata-Rata		273,86	274,51	274,49
10 ml (B)	1	283,13	280,24	276,29
	2	277,19	277,69	276,14
	3	274,56	275,36	275,26
Rata-Rata		275,18	278,29	277,76
20 ml (C)	1	287,75	290,13	280,03
	2	284,22	284,90	289,78
	3	282,11	280,03	282,75
Rata-Rata		277,00	284,69	285,02
30 ml (D)	1	297,09	280,19	309,90
	2	292,90	285,78	290,69
	3	279,99	295,02	280,61
Rata-Rata		280,00	289,99	287,00

Tabel 46. Hasil uji ANOVA Tekstur Daya Kunyah Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas (db)	Kuadrat Tengah (KT)	F	Sig.
Antar Kelompok	47,608	3	15,869	115,322	,000
Dalam Kelompok	1,101	8	,138		
Total	48,709	11			

Hasil yang diperoleh pada tingkat kepercayaan 95% dengan  $\alpha = 0,05$ . Hasil sig =  $0,000 < \alpha = 0,05$  maka  $H_0$  ditolak sehingga terdapat beda nyata antara setiap perlakuan tekstur daya kunyah permen *Jelly*



Tabel 47. Hasil Uji Duncan Tekstur Daya Kunyah Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Perbandingan Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	N	$\alpha = .05$			
		1	2	3	4
0 ml	3	274,31			
10 ml	3		277,32		
20 ml	3			284,63	
30 ml	3				290,24
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000



### Lampiran 9. Data Hasil Angka Lempeng Total pada Permen *Jelly*

Tabel 48. Data Angka Lempeng Total Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	Ulangan	Jumlah mikrobia				Jumlah Mikrobia (Koloni/g)	Rata- Rata
		$10^{-1}$	$10^{-2}$	$10^{-3}$	$10^{-4}$		
0 ml	1	42	29	0	0	$8,36 \times 10^2$	7,73 x $10^2$
	2	47	34	0	0	$7,36 \times 10^2$	
	3	45	37	0	0	$7,45 \times 10^2$	
10 ml	1	39	30	0	0	$6,27 \times 10^2$	6,36 x $10^2$
	2	43	26	0	0	$6,29 \times 10^2$	
	3	40	31	0	0	$6,45 \times 10^2$	
20 ml	1	37	29	0	0	$6,0 \times 10^2$	5,96 x $10^2$
	2	34	27	0	0	$5,54 \times 10^2$	
	3	38	32	0	0	$6,36 \times 10^2$	
30 ml	1	33	26	0	0	$5,36 \times 10^2$	5,24 x $10^2$
	2	30	28	0	0	$5,27 \times 10^2$	
	3	29	27	0	0	$5,09 \times 10^2$	

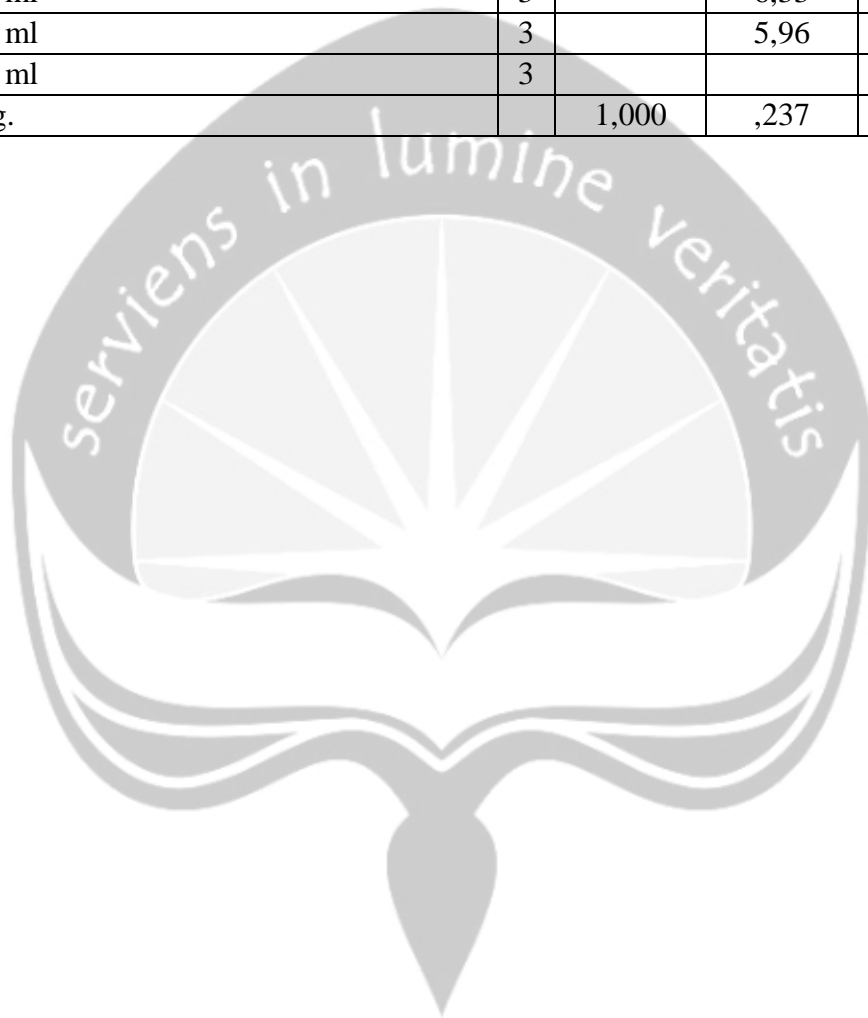
Tabel 49. Hasil uji ANOVA Angka Lempeng Total Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas (db)	Kuadrat Tengah (KT)	F	Sig.
Antar Kelompok	9,782	3	3,261	25,900	,000
Dalam Kelompok	1,007	8	,126		
Total	10,790	11			

Hasil yang diperoleh pada tingkat kepercayaan 95% dengan  $\alpha = 0,05$ . Hasil sig =  $0,000 < \alpha = 0,05$  maka  $H_0$  ditolak sehingga terdapat beda nyata antara setiap perlakuan angka lempeng total permen *Jelly*

Tabel 50. Hasil Uji Duncan Angka Lempeng Total Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Perbandingan Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	N	$\alpha = .05$		
		1	2	3
0 ml	3	7,723		
10 ml	3		6,33	
20 ml	3		5,96	
30 ml	3			5,24
Sig.		1,000	,237	1,000



### Lampiran 10. Data Hasil Kapang Khamir pada Permen *Jelly*

Tabel 51. Data Kapang Khamir Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Permen <i>Jelly Slurry</i> Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas	Ulangan	Jumlah Mikrobia		Jumlah Mikrobia (Koloni/g)	Rata-Rata
		10 <sup>-1</sup>	10 <sup>-2</sup>		
0 ml (A)	1	1	1	0,18 x 10 <sup>1</sup>	0,18 x 10 <sup>1</sup>
	2	1	1	0,18 x 10 <sup>1</sup>	
	3	2	0	0,20 x 10 <sup>1</sup>	
10 ml (B)	1	0	0	0 x 10 <sup>1</sup>	0,12 x 10 <sup>1</sup>
	2	1	0	0,10 x 10 <sup>1</sup>	
	3	2	1	0,27x 10 <sup>1</sup>	
20 ml (C)	1	1	0	0,10 x 10 <sup>1</sup>	0,06 x 10 <sup>1</sup>
	2	0	0	0 x 10 <sup>1</sup>	
	3	1	0	0,10 x 10 <sup>1</sup>	
30 ml (D)	1	0	0	0 x 10 <sup>1</sup>	0,03 x 10 <sup>1</sup>
	2	1	0	0,10 x 10 <sup>1</sup>	
	3	0	0	0 x 10 <sup>1</sup>	

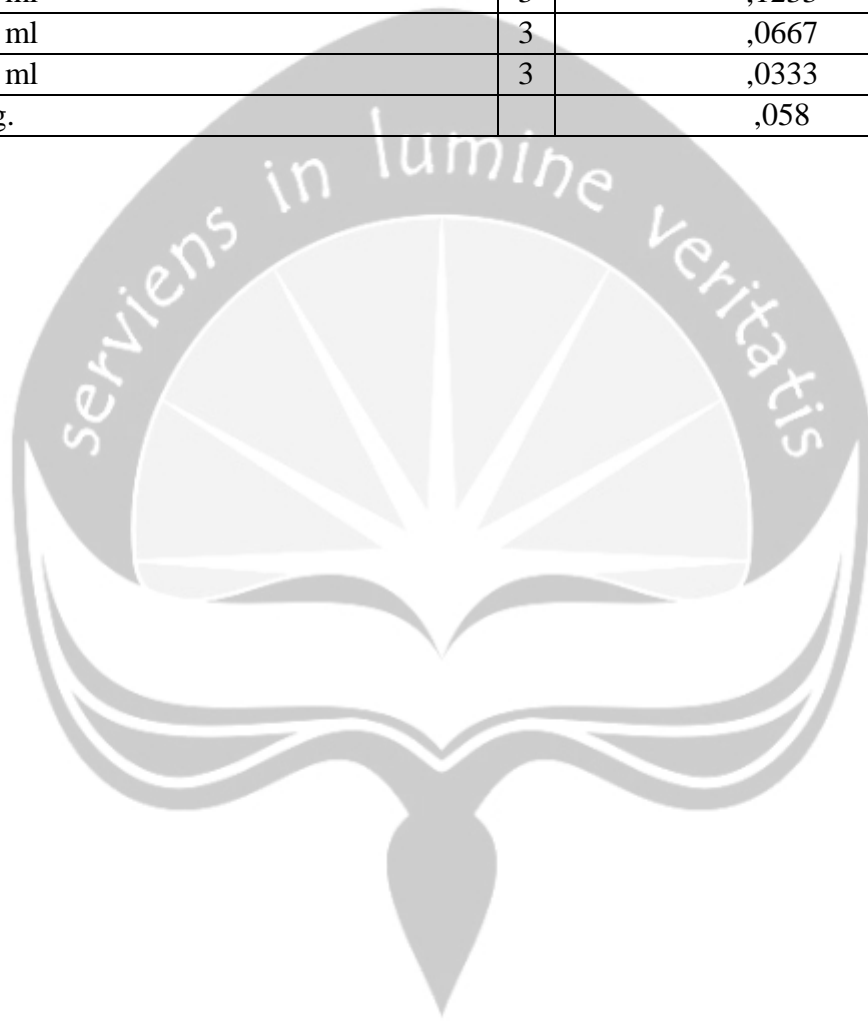
Tabel 52. Hasil uji ANOVA Kapang Khamir Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas (db)	Kuadrat Tengah (KT)	F	Sig.
Antar Kelompok	,079	3	,026	3,013	,094
Dalam Kelompok	,070	8	,009		
Total	,149	11			

Hasil yang diperoleh pada tingkat kepercayaan 95% dengan  $\alpha = 0,05$ . Hasil sig =  $0,000 < \alpha = 0,05$  maka  $H_0$  ditolak sehingga terdapat beda nyata antara setiap perlakuan kapang khamir permen *Jelly*

Tabel 53. Hasil Uji Duncan Kapang Khamir Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas

Perbandingan Filtrat Nanas dan <i>Slurry</i> Labu Kuning	N	$\alpha = .05$
		1
0 ml	3	,1867
10 ml	3	,1233
20 ml	3	,0667
30 ml	3	,0333
Sig.		,058



### Lampiran 11. Data Hasil Organoleptik pada Permen *Jelly*

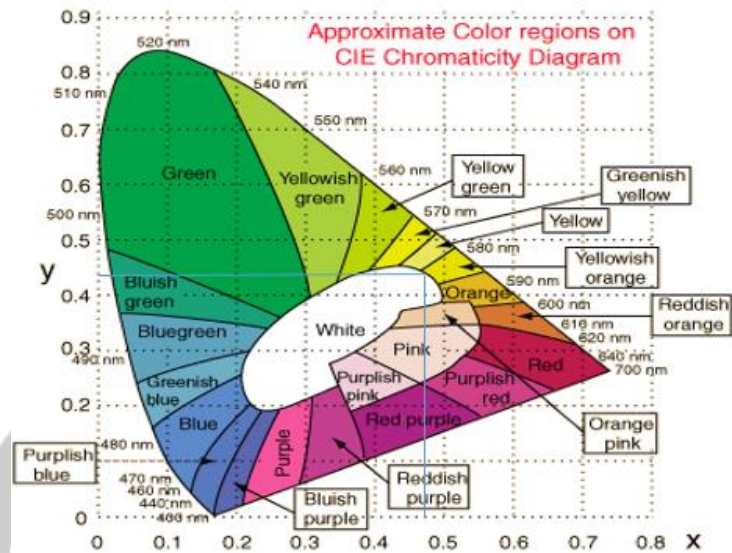
Tabel 54. Hasil Analisis Organoleptik Warna dan Aroma pada Permen *Jelly*

Panelis	Warna				Aroma			
	A	B	C	D	A	B	C	D
1	2	1	3	4	1	2	4	3
2	2	4	1	3	1	2	3	4
3	1	2	3	4	2	1	4	3
4	2	1	3	4	1	3	2	4
5	4	2	3	1	1	2	4	3
6	3	1	2	3	4	2	3	1
7	2	1	4	3	2	1	4	3
8	1	2	4	3	1	3	4	2
9	1	2	4	3	1	2	4	3
10	2	3	2	4	1	3	4	2
11	2	1	3	4	2	1	4	3
12	1	2	4	3	1	2	4	3
13	1	3	2	4	2	1	4	3
14	3	2	4	1	2	3	1	4
15	2	4	3	1	1	3	4	2
16	1	2	4	3	2	4	1	3
17	1	3	2	4	1	2	3	4
18	2	1	4	3	2	3	1	4
19	1	2	4	3	1	2	3	4
20	1	3	2	4	4	2	3	1
21	2	3	1	4	1	3	2	4
22	1	3	2	4	1	2	3	4
23	1	2	4	3	1	3	4	2
24	3	1	2	4	1	2	3	4
25	2	1	2	3	1	3	2	4
26	2	3	1	4	2	4	1	3
27	2	1	3	4	2	1	3	4
28	1	2	3	4	1	4	3	2
29	2	1	4	3	2	3	1	4
30	3	2	1	4	1	4	3	2
<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>61</b>	<b>84</b>	<b>99</b>	<b>46</b>	<b>73</b>	<b>89</b>	<b>92</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>1,80</b>	<b>2,03</b>	<b>2,80</b>	<b>3,30</b>	<b>1,53</b>	<b>2,43</b>	<b>2,97</b>	<b>3,07</b>

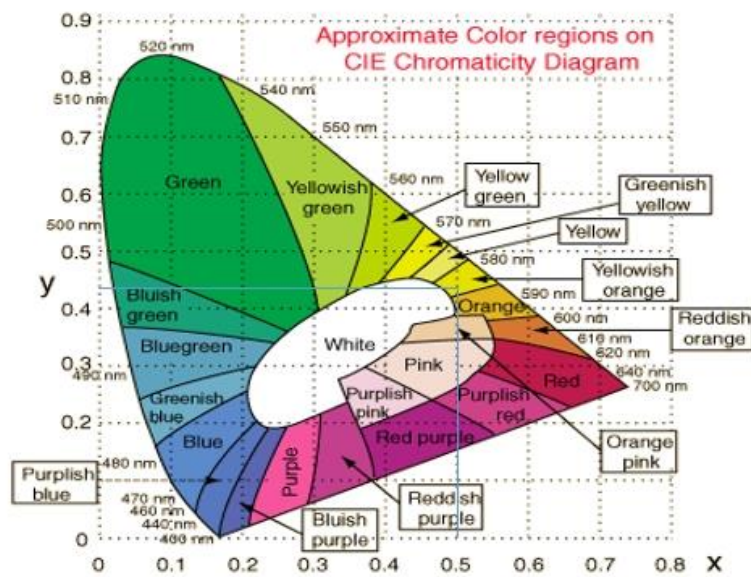
Tabel 55. Hasil Analisis Organoleptik Rasa dan Tekstur pada Permen *Jelly*

Panelis	Rasa				Tekstur			
	A	B	C	D	A	B	C	D
1	1	2	3	4	2	1	4	3
2	1	4	2	3	1	4	2	3
3	1	2	3	4	1	2	4	3
4	2	1	3	4	1	2	4	3
5	1	3	2	4	2	1	3	4
6	1	4	2	3	1	4	3	2
7	1	2	3	4	2	1	3	4
8	1	2	4	3	1	2	4	3
9	2	1	3	4	1	2	4	3
10	1	2	4	3	1	2	4	3
11	4	1	3	2	1	2	3	4
12	1	2	4	3	1	2	3	4
13	1	3	2	4	2	4	2	3
14	1	2	3	4	2	1	3	4
15	4	1	3	2	1	2	3	4
16	2	1	4	3	2	1	3	4
17	1	3	2	4	1	4	2	3
18	1	3	4	2	2	4	1	3
19	4	2	3	1	1	3	2	4
20	2	1	4	3	2	3	1	4
21	2	1	3	4	1	3	4	2
22	1	2	3	4	2	3	3	4
23	1	3	4	2	1	4	3	2
24	1	3	2	4	1	3	2	4
25	2	1	3	4	1	2	4	3
26	2	1	4	3	2	1	4	3
27	1	2	4	3	2	1	3	4
28	1	2	3	4	4	2	3	1
29	2	1	3	4	2	1	4	3
30	1	3	2	4	1	2	3	4
<b>Total</b>	<b>47</b>	<b>61</b>	<b>92</b>	<b>100</b>	<b>45</b>	<b>69</b>	<b>91</b>	<b>98</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>1,57</b>	<b>2,03</b>	<b>3,07</b>	<b>3,33</b>	<b>1,50</b>	<b>2,30</b>	<b>3,03</b>	<b>3,27</b>

**Lampiran 12. Diagram CIE pada Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas**

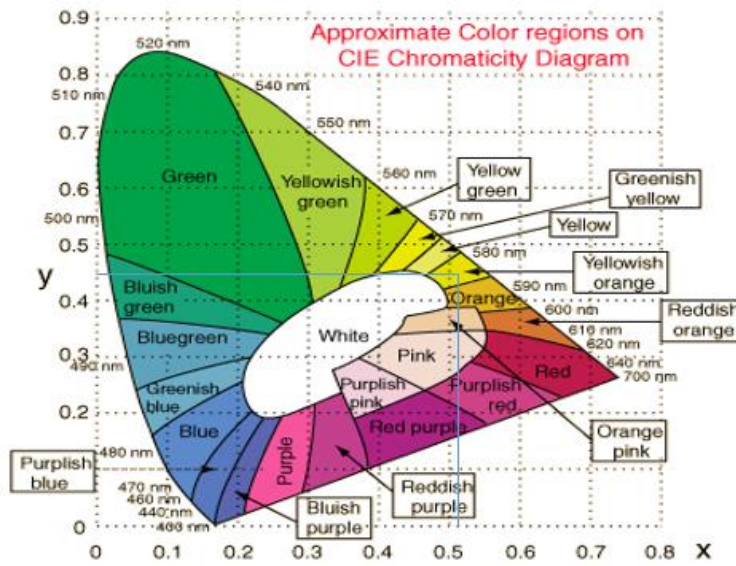


Gambar 18. Diagram CIE pada Permen *Jelly* perlakuan A (0 ml)

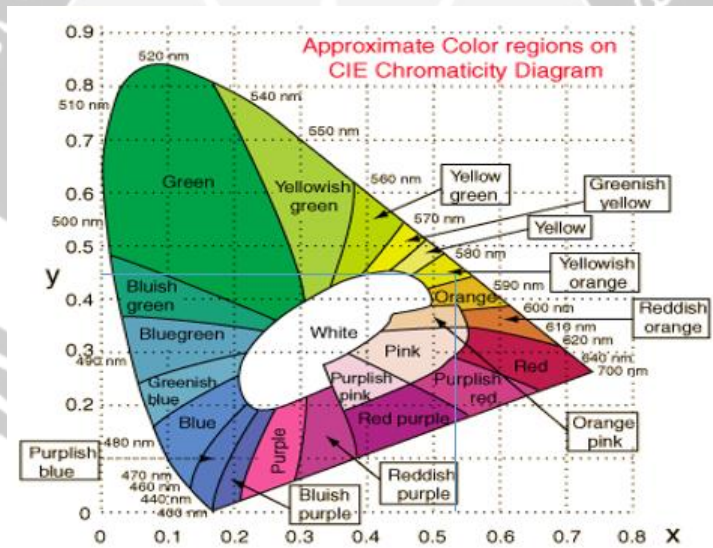


Gambar 19. Diagram CIE pada Permen *Jelly* perlakuan B (10 ml)



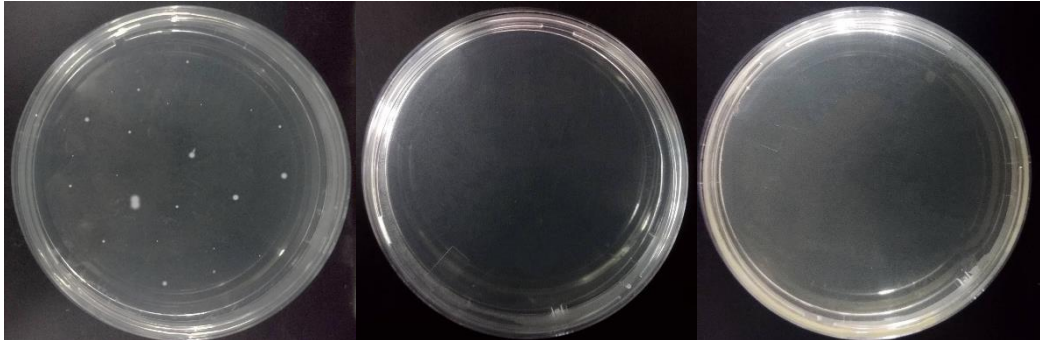


Gambar 20. Diagram CIE pada Permen *Jelly* perlakuan C (20 ml)

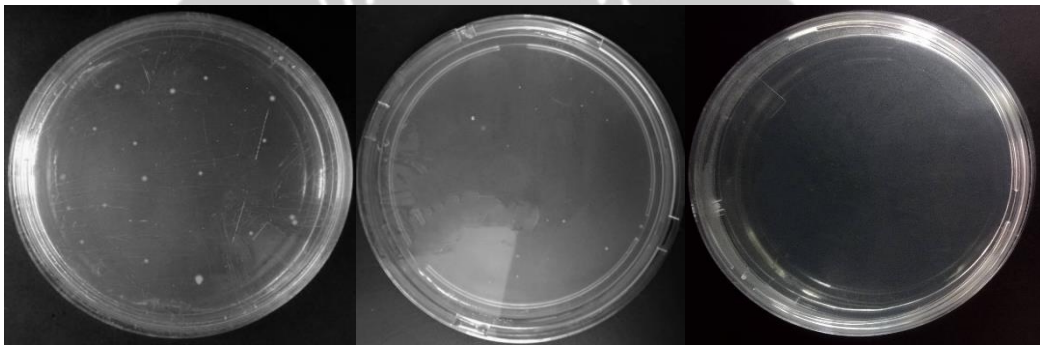


Gambar 21. Diagram CIE pada Permen *Jelly* perlakuan D (30 ml)

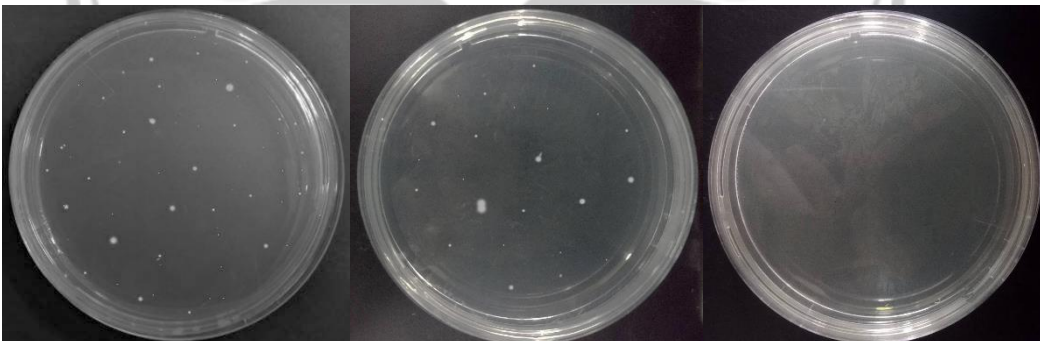
**Lampiran 13. Hasil Analisis Mikrobiologi pada Permen *Jelly Slurry* Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas**



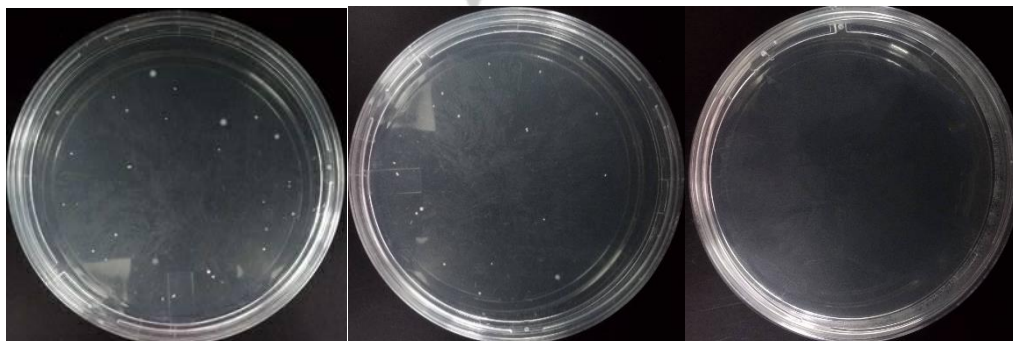
Gambar 22. Hasil Angka Lempeng Total Permen *Jelly* 0 ml



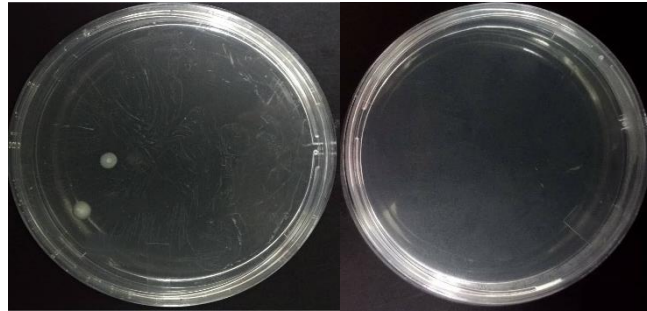
Gambar 23. Hasil Angka Lempeng Total Permen *Jelly* 10 ml



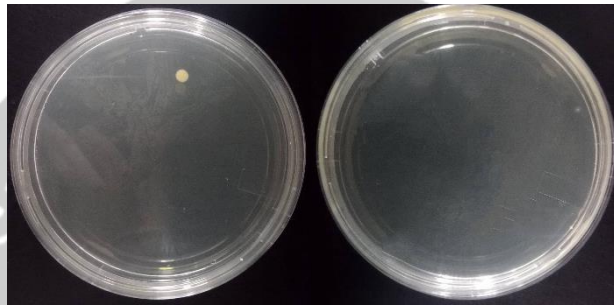
Gambar 24. Hasil Angka Lempeng Total Permen *Jelly* 20 ml



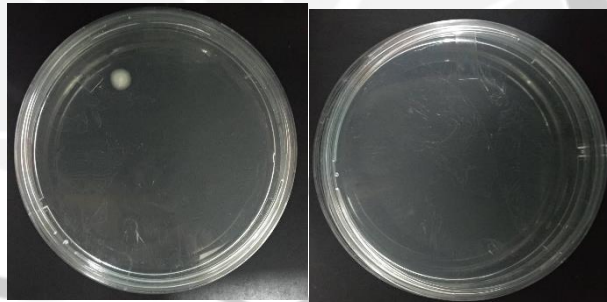
Gambar 25. Hasil Angka Lempeng Total Permen *Jelly* 30 ml



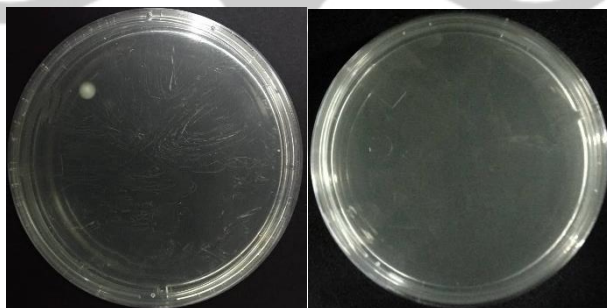
Gambar 26. Hasil Kapang Khamir Permen *Jelly* 0 ml



Gambar 27. Hasil Kapang Khamir Permen *Jelly* 10 ml



Gambar 28. Hasil Kapang Khamir Permen *Jelly* 20 ml



Gambar 29. Hasil Kapang Khamir Permen *Jelly* 30 ml

## Lampiran 14. Form Kuisisioner Uji Organoleptik

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

#### A. Identitas Panelis

Nama :  
Jenis Kelamin : L / P

#### B. Informasi Untuk Panelis

Produk permen *Jelly* pada penelitian ini merupakan inovasi produk dengan penambahan filtrat nanas dan *Slurry* labu kuning. Produk permen *Jelly* ini mempunyai keunggulan pada kandungan vitamin C dan betakaroten yang belum ada pada produk permen *Jelly* lain yang dijual di pasaran. Penggunaan filtrat nanas dan *Slurry* labu kuning diharapkan dapat menghasilkan cemilan yang bernilai gizi baik.

#### C. Petunjuk

1. Di hadapan Anda telah tersedia 4 macam permen *Jelly* yang berbeda dengan label 1234, 2345, 3456 dan 4567
2. Silakan mencicipi masing-masing sampel dan berikan penilaian berdasarkan tingkat kesukaan dan ciri yang Anda rasakan dengan memberikan tanda √.
3. Silakan minum atau berkumur dengan air yang telah disediakan setiap akan mencicipi sampel berikutnya.

#### D. Evaluasi

Tabel 1. Uji Organoleptik Permen *Jelly*

Sampel	Parameter Uji															
	Warna				Aroma				Rasa				Tesktur			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1234																
2345																
3456																
4567																

#### Keterangan :

- Warna : 1 = sangat tidak suka; 2 = tidak suka; 3 = suka; 4 = sangat suka
- Aroma : 1 = sangat tidak suka; 2 = tidak suka; 3 = suka; 4 = sangat suka

- Rasa : 1 = sangat tidak suka; 2 = tidak suka; 3 = suka; 4 = sangat suka
- Tekstur: 1 = sangat tidak keras; 2 = tidak keras; 3 = keras; 4 = sangat keras.

Setelah selesai mengisi Tabel 1. Anda diminta untuk memberikan peringkat (rangking) berdasarkan kualitas dan tingkat kesukaan terhadap 4 sampel dengan keterangan **skor 1 = Sangat Tidak Suka; 2 = Tidak Suka; 3 = Suka; 4 = Sangat Suka.**

Tabel 2. Uji Rangking

Sampel	Rangking
1234	
2345	
3456	
4567	

