## ABSTRAK

**Florianus Tema 15.301.091** Pengaruh Berbagai Jenis Kelapa (*Cocos Nucifera*) Terhadap Tingkat Kekenyalan Pada Pembuatan Permen Jelly. Dibimbing oleh **Jumiati Nurdin** dan **Ainun Ayu Lestari**.

Permen jelly merupakan permen yang dibuat dari air atau sari buah dan bahan pembentuk gel. Permen jelly berpenampilan jernih transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu. Bahan pembentuk gel yang biasa digunakan antara lain gelatin, keragenan, dan agar. Permen jelly tergolong pangan semi basah, oleh karena itu produk ini cepat rusak.

Tujuan penelitian untuk mengetahui tingkat kekenyalan pada permen jelly berbagai jenis kelapa dari setiap perlakuan berdasarkan hasil uji alat tekstur analyzer. untuk mengetahui tingkat kekenyalan dari setiap perlakuan berdasarkan hasil uji organoleptik. Untuk mengetahui perlakuan mana yang memiliki tingkat kekenyalan paling disukai panelis pada permen jelly berbagai jenis kelapa berdasarkan metode hedonik.

Parameter pengamatan penelitian ini adalah uji organoleptik dan analisis tingkat kekenyalan permen jelly dengan menggunakan alat tekstur analyzer. Pengujian yang dilakukan adalah menggunakan metode hedonik (uji kesukaan) dengan skala penilaian 1-5.

Berdasarkan hasil penelitian diatas maka dapat ditarik kesimpulan berdasarkan hasil uji tingkat kekenyalan dengan menggunakan alat tekstur analyzer Tingkat kekenyalan (hardness) yang paling tinggi adalah pada perlakuan A1 (kelapa hijau) dengan nilai 592.369 force (g). pada perlakuan A2 (kelapa merah) tingkat kekenyalan dengan nilai 201.251 force (g). pada perlakuan A3 (kelapa kuning) dengan nilai tingkat kekenyalannya adalah 254.252 force (g). Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap tingkat kekenyalan, nilai tingkat kekenyalan yang paling tinggi adalah berada pada perlakuan A3 (kelapa kuning) dengan nilai rata-rata yang diperoleh adalah 4,3. Kemudian pada perlakuan A2 (kelapa merah) nilai tingkat kekenyalan yang diperoleh adalah 4,05. Lalu pada perlakuan A1 (kelapa hijau) nilai tingkat kekenyalan yang diperoleh adalah 3,9. Berdasrkan hasil uji hedonik terhadap tingkat kekenyalan, permen jelly kelapa kuning (A3) adalah yang paling disukai oleh panelis.



**Kata kunci : Kelapa, Permen Jeli, Kekenyalan.**

## ABSTRACT

**Florianus Tema 15,301,091** Effects of Various Types of Coconut (Cocos Nucifera) on the Elasticity of Jelly Candy Making. Supervised by **Jumiati Nurdin** and **Ainun Ayu Lestari**.

Jelly candy is candy made from water or fruit juice and a gel-forming material. Jelly candy has a clear, transparent appearance and has a texture with a certain chewiness. Commonly used gelling agents include gelatin, keragenan, and agar. Jelly candy is classified as semi-wet food, therefore this product spoils quickly

The research objective was to determine the elasticity level of various types of coconut jelly candy from each treatment based on the test results of the texture analyzer. to determine the elasticity level of each treatment based on the results of the organoleptic test. To find out which treatment has the most elasticity level, panelists like various types of coconut jelly based on the hedonic method.

The observation parameters of this study were the organoleptic test and analysis of the elasticity of the jelly candy using a texture analyzer. The test is using the hedonic method (preference test) with a rating scale of 1-5.

Based on the results of the above research, it can be concluded that based on the results of the elasticity level test using a texture analyzer, the highest hardness level is in the A1 treatment (green coconut) with a value of 592,369 force (g). in A2 treatment (red coconut), the elasticity level was 201,251 force (g). in the A3 treatment (yellow coconut) the value of its elasticity level was 254,252 force (g). Based on the results of the organoleptic test on the elasticity level, the highest elasticity level was in the A3 treatment (yellow coconut) with the average value obtained was 4.3. Then in A2 treatment (red coconut) the value of the elasticity level obtained was 4.05. Then in the A1 treatment (green coconut) the value of the elasticity level obtained was 3.9. Based on the results of the hedonic test on the elasticity level, the yellow coconut jelly candy (A3) was the most preferred by the panelists.



**Key words: Coconut, Jelly Candy, Chewiness.**