

## **KARAKTERISASI MUTU PERMEN JELI KUNYIT ASAM DENGAN PERBEDAAN KONSENTRASI GELATIN DAN KARAGENAN**

Marsha Salsabila<sup>1</sup>, Shanti Pujilestari<sup>2</sup>, Julfi Restu Amelia<sup>3</sup>

[Marshasalsa04@gmail.com](mailto:Marshasalsa04@gmail.com)

### **ABSTRACT**

*Sour turmeric jelly candy is one of the processed products of turmeric acid with the addition of gelatin and carrageenan as gelling forming. Gelatin produces a hard texture while carrageenan produces a fragile texture. Research aims to characterize the quality and determine the best treatment of sour turmeric jelly candy with differences in the concentration of gelatin (10%, 20% and 30%) and carrageenan (7.5%, 8.0% and 8.5%), with 2 repeats. The data analysis technique used is the ANOVA test, followed by the DMRT test ( $\alpha = 0.05$ ). The results showed that there was an interaction between gelatin and carrageenan in physical tests (hardness, gumminess and resilience) and organoleptic tests (hedonic quality of color, aroma and texture as well as hedonic aroma and texture). Sour turmeric jelly candy with a gelatin concentration of 10% and carrageenan 7.5% produces the best quality of sour turmeric jelly candy with hardness 3527.59 gf, springiness 0.77%, cohesiveness 0.31%, gumminess 1107.79 gf, resilience 0.18%, moisture content of 72.32%, ash content of 1.95%, reduction sugar 6.18%. The results of hedonic and hedonic quality tests of 3.1 (Brown) and 3.4 (Somewhat like) colors, turmeric aroma 4.1 (Strong) and 3.7 (Like), 3.9 (Sweet) and 3.5 (Like) flavors and 3.4 (Less Chewy) and 3.7 (Like) textures.*

**Keywords:** Carrageenan, gelatin, jelly candy, tamarind, turmeric.

### **ABSTRAK**

Permen jeli kunyit asam merupakan salah satu produk olahan kunyit asam dengan penambahan gelatin dan karagenan sebagai pembentuk gel. Gelatin menghasilkan tekstur yang keras sedangkan karagenan menghasilkan tekstur yang rapuh. Penelitian bertujuan untuk mengkarakterisasi mutu dan menentukan perlakuan terbaik permen jeli kunyit asam dengan perbedaan konsentrasi gelatin (10%, 20% dan 30%) dan karagenan (7,5%, 8,0% dan 8,5%), dengan 2 kali ulangan. Teknik analisis data yang digunakan adalah uji ANOVA, dilanjutkan dengan uji DMRT ( $\alpha = 0.05$ ). Hasil penelitian menunjukkan terdapat interaksi antara gelatin dan karagenan pada uji fisik (*hardness, gumminess dan resilience*) dan uji organoleptik (mutu hedonik warna, aroma dan tekstur serta hedonik aroma dan tekstur). Permen jeli kunyit asam dengan konsentrasi gelatin 10 % dan karagenan 7,5 % menghasilkan mutu permen jeli kunyit asam terbaik dengan *hardness* 3527,59 gf, *springiness* 0.77%, *cohesiveness* 0.31%, *gumminess* 1107,79 gf, *resilience* 0,18%, kadar air sebesar 72.32%, kadar abu 1.95 %, gula reduksi 6.18%. Hasil uji mutu hedonik dan hedonik warna 3,1 (Coklat) dan 3,4 (Agak suka), aroma kunyit 4,1 (Kuat) dan 3,7 (Suka). Rasa 3.9 (Manis) dan 3,5 (Suka) serta tekstur 3,4 (Kurang Kenyal) dan 3,7 (Suka).

**Kata Kunci:** Asam jawa, gelatin, karagenan, kunyit, permen jeli