

ABSTRAK : Permen jelly adalah jenis permen lunak dengan tekstur transparan dan kenyal didapatkan dari hasil pencampuran air, sari buah, gula dan bahan pembentuk gel. Kacang merah merupakan pangan lokal dengan kandungan zat gizi yang cukup kompleks. Kacang merah digunakan sebagai bahan pengganti sari buah dalam pembuatan permen jelly yang bertujuan untuk disersifikasi atau penganekeagaman sumber pangan nabati. Selain penambahan kacang merah penambahan tepung mocaf juga bisa menjadi salah satu alternatif dalam menambah zat gizi dan memperbaiki tekstur permen jelly. Kandungan amilopektin tepung mocaf yang tinggi dapat menghasilkan produk olahan yang kenyal dan liat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu permen jelly dengan penambahan tepung mocaf dan untuk menentukan perlakuan terbaik. Konsentrasi tepung mocaf yang digunakan adalah 5%, 7%, 10%, 12%, dan 15%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan tepung mocaf pada konsentrasi yang berbeda memberi pengaruh nyata terhadap mutu chewyness, hardness, gumminess, kadar air, kadar abu, kadar sukrosa, kadar gula pereduksi, kadar serat, kadar protein, mutu hedonik dan hedonik kesukaan meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur, sedangkan tidak berpengaruh nyata pada parameter cohesivennes. Permen jelly kacang merah dengan penambahan konsentrasi tepung mocaf 10% merupakan produk yang paling disukai oleh konsumen berdasarkan hasil rata-rata setiap perlakuan. Kata Kunci: Permen jelly, Kacang merah, Tepung Mocaf.

ABSTRACT : Jelly candy is a type of soft candy with a transparent and chewy texture obtained from mixing water, fruit juice, sugar and gel-forming ingredients. Red beans are a local food with quite complex nutritional content. Red beans are used as a substitute for fruit juice in making jelly candy which aims to diversify or diversify plant food sources. Apart from adding red beans, adding mocaf flour can also be an alternative to add nutrients and improve the texture of jelly candy. The high amylopectin content of mocaf flour can produce processed products that are chewy and tough. This research is aimed at finding out the multi-factorial characteristics of jelly bean melting with the addition of mocaf shells and ultimately developing the best practices. The mocaf telpulng concentration used is 5%, 7%, 10%, 12%, and 15%. The results of this research show that the addition of mocaf flour at different concentrations has a real influence on the quality of chewiness, hardness, gumminess, water content, ash content, sucrose content, reducing sugar content, fiber content, protein content, hedonic quality and hedonic preferences including color, taste, aroma and texture, while it has no significant effect on the cohesiveness parameters. Red bean jelly candy with the addition of 10% mocaf flour concentration is the product most liked by consumers based on the average results of each treatment. Keywords: Jelly candy, Red beans, Mocaf Flour