

Tepung Dami Nangka Sebagai Pensubstitusi Karagenan Pada Permen Jelly Nangka

Title	Tepung Dami Nangka Sebagai Pensubstitusi Karagenan Pada Permen Jelly Nangka
Author Order	3 of 3
Accreditation	3
Abstract	<p>Jackfruit rags are a jackfruit waste that has the potential properties of a gelling agent in making jackfruit jelly candy. The purpose of this study was to see how the substitution of kappa carrageenan for jackfruit rags, as well as the sugar concentration, affected the sensory properties of jackfruit jelly candy and to figure out which treatment was best, as well as to see how the chemical properties of jackfruit jelly candy with and without jackfruit rags differed. A randomized block design with 2 factors of treatments was applied in this study, i.e.: the proportion of jackfruit rags and kappa-carrageenan (70:30; 60:40; and 50:50%) and the concentration of sucrose (30, 40 and 50%). The substitution of jackfruit rags affected the texture of the jelly candy, making it softer and less clear in appearance, but gave the best flavour and preference score. The sensory qualities of jelly sweets were also affected by sugar concentration. Increasing the concentration of added sugar affected the sweetness of the jelly candy, which became sweeter. The color of the jelly candy changed to brown, which changed the flavour of the jelly candy and made it appealing to the panellists. The best treatment from the analysis was the use of 30% jackfruit rags substitution with 50% sugar with chemical characteristics of 16.47% moisture, 0.458% ash, 7.91% reducing sugar, and acidity degree of 4.49. Compared to jelly candy treated without substituting jackfruit rags (control), the best product (K1G3) contained lower ash and reducing sugar but had higher water content and acidity degree. Keywords: Carrageenan; jackfruit rags; jelly candy; sucrose. ABSTRAK Dami nangka merupakan salah satu limbah dari buah nangka yang masih jarang untuk dimanfaatkan. Padahal dami nangka memiliki kandungan serat dan pektin yang cukup tinggi, sehingga perlu dimanfaatkan. Salah satu bentuk pemanfaatannya yaitu sebagai substitusi untuk gelling agent pada permen jelly nangka. Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi dami nangka dan konsentrasi sukrosa terhadap sifat sensori permen jelly serta menentukan perlakuan terbaik dan mengkaji perbedaan sifat kimianya dengan permen jelly tanpa substitusi dami nangka. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental rancangan acak kelompok faktorial dengan dua faktor yaitu perbandingan kappa karagenan dan tepung dami nangka terdiri 3 taraf yaitu (70: 30; 60:40; dan 50:50%) dan variasi konsentrasi sukrosa terdiri dari 3 taraf (30, 40 dan 50%). Hasil penelitian menunjukkan substitusi dami nangka dan perbedaan konsentrasi sukrosa dalam permen jelly berpengaruh secara nyata terhadap sifat sensori permen jelly yaitu tekstur, kenampakan, flavor, kesukaan, warna dan rasa manis. Perlakuan terbaik yaitu penggunaan substitusi dami nangka sebesar 70:30 dengan sukrosa 50% yang memiliki karakteristik sensori tekstur agak kenyal (2,98), kenampakan agak jernih (3,31), warna kuning (4,66), rasa manis yaitu manis (4,08), flavor enak (3,73), dan kesukaan yaitu suka (3,58). Karakteristik kimia pada perlakuan terbaik yaitu kadar air sebesar 16,47%, kadar abu 0,458%, kadar gula reduksi 7,91% dan derajat keasaman (pH) sebesar 4,49 (asam). Apabila dibandingkan dengan permen jelly tanpa substitusi dami nangka (kontrol), produk terbaik (K1G3) memiliki kadar abu dan kadar gula reduksi yang lebih rendah namun memiliki kadar air dan derajat keasaman yang lebih tinggi. Kata kunci: Karagenan; dami nangka; permen jeli; sukrosa.</p>
Publisher Name	Universitas Pattimura
Publish Date	2021-09-30
Publish Year	2021
Doi	DOI: 10.30598/jagritekno.2021.10.2.115
Citation	
Source	AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian
Source Issue	Vol 10 No 2 (2021): AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian
Source Page	115-124
Url	https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/view/4065/3235
Author	Dr ERVINA MELA, S.T, M.Si