

## **ABSTRAK**

### **PENGARUH PENAMBAHAN PASTA ASAM TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN PERMEN JELLY ASAM**

Nama : Viergan Aimrid Nabuasa

NIM : 17511712

Progdi : Teknologi Hasil Pertanian

Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Pasta Asam Jawa Terhadap Daya Terima Konsumen Permen Jelly

Tanaman asam (*Tamarindus indica* L) merupakan tanaman daerah tropis yang berbuah polong. Asam dapat dimanfaatkan dalam berbagai pengolahan, salah satunya adalah permen jelly asam. permen jelly merupakan permen yang dibuat dari air atau sari buah dan bahan pembentuk gel, yang berpenampilan transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan. Adapun dari tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penambahan pasta asam yang tepat dalam pembuatan permen jelly asam.

Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi pertanian Universitas Artha Wacana Kupang pada bulan Agustus 2022. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan masing-masing 15 panelis sehingga terdapat 45 unit percobaan. Banyaknya bahan yang digunakan dalam tiap unit percobaan adalah 100 gram asam, gelatin 25 gram, gula 50 gram. perlakuan yang dicobakan adalah perlakuan A penambahan pasta asam 10%, perlakuan B penambahan pasta asam 20%, perlakuan C penambahan pasta asam 30%.

Data yang diperoleh telah dianalisa dengan sidik ragam (ANOVA) dengan tujuan untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh perlakuan yang dicobakan kemudian dilanjutkan dengan uji jarak berganda Duccan untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan pasta asam yang berbeda-beda berpengaruh sangat nyata terhadap warna, rasa dan tekstur dari

permen jelly asam. Perlakuan nterbaik dalam pembuatan permen jelly asam adalah pada perlakuan penambahan pasta 10% dengan skor warna 4,683 dengan kategori sangat suka; rasa dengan skor (4,667) sangat di sukai dan tekstur (4,783) dengan kategori sangat suka.

\*Mahasiswa

\*\*Dosen Pembimbing