

# **PENGARUH PENAMBAHAN KARAGENAN DAN GUM ARAB PADA BERBAGAI KONSENTRASI TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK PERMEN JELLY KERSEN (*Muntingia calabura* L.)**

*[The Effects of Carrageenan and Gum Arabic Adding in Various Concentration on Physicochemical and Organoleptic of Cherry Jelly Candy (*Muntingia calabura* L.)]*

**Muhamad Sabandi<sup>1)</sup>\* Eko Basuki<sup>2)</sup> dan Satrijo Saloko<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup> Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

<sup>2)</sup> Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

\*Email: Muh.Sabandi321@ymail.com

## **ABSTRACT**

*The purpose of this study was to determine the addition of carrageenan and the best arabic gum in the processing of Cherry jelly candy. The method used in with experimental method a randomized complete block design (RCBD) factorial, consists of two factors, namely carrageenan concentration (2.5%; 5%; and 7.5%) and the concentration of arabic gum (4.5%; 3%; and 1.5%). The data of the observations were analyzed using diversity analysis (ANOVA) at a real level of 5% using Co-Stat software if there were significant differences between the treatments then, further tests were carried out with Honestly Significant Difference (HSD) at the same level. The parameters observed in this study were water content, crude fiber reducing sugar content, vitamin C, color analysis and organoleptic tests including taste, flavor and texture. The best treatment is the addition of carrageenan concentration 7.5% and arabic gum 4.5% with water content 23.6%; crude fiber content 3.7%; reducing sugar content 7.72%; and vitamin C levels 27.39 mg /100 g and the overall sensory judgment was favored by panelists.*

**Key words:** arabic gum, carrageenan, cherry, jelly

## **ABSTRAK**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penambahan karagenan dan gum arab terbaik dalam pembuatan permen jelly buah kersen (*Muntingia calabura* L.). Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktorial, terdiri dari dua faktor yaitu konsentrasi karagenan (2,5%; 5%; dan 7,5%) dan konsentrasi gum arab (4,5%; 3%; dan 1,5%). Data hasil pengamatan dianalisis dengan menggunakan analisis keragaman (ANOVA) pada taraf nyata 5% dengan menggunakan software Co-Stat apabila ada beda nyata antara perlakuan maka, dilakukan uji lanjut dengan Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf nyata yang sama. Parameter yang diamati dalam penelitian ini yaitu kadar air, serat kasar kadar gula reduksi, vitamin C, dan analisis warna serta uji organoleptik meliputi rasa, aroma dan tekstur. Kadar air terbaik pada penambahan konsentrasi karagenan 7,5% dan gum arab 4,5% dengan kadar air 23,6%; kadar serat kasar 3,7%; kadar gula reduksi 7,72%; dan kadar vitamin C 27,39 mg/100 g serta penilaian sensoris secara keseluruhan disukai oleh panelis.

**Kata kunci:** gum arab, jelly, kersen, karagenan