

**PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI PENSTABIL (KARAGENAN DAN
TEPUNG PORANG) DALAM PEMBUATAN PERMEN *JELLY* TOMAT (*SOLANUM
LYCOPERSICUM*).**

**[*The Effect Of Adding Stabilizer Concentrations (Carrageenan And Porang
Flour) In The Manufacture Of Tomato Jelly Candy*]**

Wahyuning Pinarsih^{1)*}, Eko Basuki²⁾ dan Rini Nofrida²⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

²⁾Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

Jl. Majapahit No. 58 Mataram

*email: pinarsihwah@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of concentration of carrageenan and flour porang as an appropriate stabilizer in improving the chemical quality and organoleptic quality of tomato jelly candy. This study uses an experimental method with a completely randomized design (RAL) stabilizer carrageenan and porang flour consisting of 5 levels of concentration treatment using carrageenan: porang flour, namely P1 = 2.5%: 2%, P2 = 5%: 1.5%, P3=7.5% : 1%, P4=10% : 0.5%, and P5=12.5% : 0% with 3 repetitions. Parameters observed include chemical parameters (moisture content, ash content and reducing sugar content), and organoleptic parameters (color, taste, aroma and texture). Observational data were analyzed by analysis of variance (Analysis of Variance) with a significance level of 5%. If there is a significant difference, it is carried out with further tests honest significant difference (BNJ) for chemical and sensory parameters. The results showed that the effect of carrageenan and flour concentrations porang gave significantly different effect on all chemical parameters, and hedonic color organoleptic and hedonic texture and scoring. The higher the addition of carrageenan causes a decrease in the water content and experience an increase in ash content, reducing sugar content, then the color is getting lower or getting darker, and a slightly chewy texture. Treatment with a concentration of 5% carrageenan: 1.5% porang flour is the best treatment with 28.31% water content; 0.44% ash content; reducing sugar content 5.25%, and the organoleptic properties of orange/orange color, and the texture is not chewy and can still be accepted by the panelists.

Keywords: candy, jelly, stabilizer, carrageenan, porang flour

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi karagenan dan tepung porang sebagai bahan penstabil yang tepat dalam meningkatkan mutu kimia serta mutu organoleptik permen *jelly purre* tomat. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) bahan penstabil karagenan dan tepung porang yang terdiri dari 5 taraf konsentrasi perlakuan penggunaan karagenan : tepung porang yaitu P1=2,5% : 2%, P2=5% : 1,5%, P3=7,5% : 1%, P4=10% : 0,5%, dan P5=12,5% : 0% dengan 3 kali pengulangan. Parameter yang diamati meliputi parameter kimia yaitu (kadar air, kadar abu dan kadar gula reduksi), dan parameter organoleptik (warna, rasa, aroma dan tekstur). Data hasil pengamatan dianalisis dengan analisis keragaman (*Analysis of Variance*) dengan taraf nyata 5%. Apabila terdapat

perbedaan nyata dilakukan dengan uji lanjut beda nyata jujur (BNJ) untuk parameter kimia dan sensori. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh konsentrasi karagenan dan tepung porang memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap semua parameter kimia, dan organoleptik warna secara hedonik serta tekstur secara hedonik maupun skoring. Semakin tinggi penambahan karagenan menyebabkan penurunan kadar air dan mengalami kenaikan kadar abu, kadar gula reduksi, kemudian warna semakin rendah atau semakin gelap, dan tekstur agak kenyal. Perlakuan dengan konsentrasi 5% karagenan : 1,5% tepung porang merupakan perlakuan terbaik dengan kadar air 28,31%; kadar abu 0,44%; kadar gula reduksi 5,25%, serta sifat organoleptik warna jingga/orange, dan tekstur tidak kenyal serta masih dapat diterima oleh panelis.

Kata Kunci : permen, *jelly*, penstabil, karagenan, Tepung porang