

RINGKASAN

DIVERSIFIKASI BUNGA MAWAR (*Rosa hybrida*) MENJADI MARSHMALLOW DI UPT PENGEMBANGAN AGRIBISNIS TANAMAN PANGAN DAN HORTIKULTURA SIDOARJO JAWA TIMUR, Sayla Rizqi Kafiya, NIM B32190689, Tahun 2021, 132 halaman, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., MP. (Dosen Pembimbing) dan Novie Isnawati, SP.,M.Agr (Pembimbing Lapangan)

Politeknik Negeri Jember memiliki program yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa yaitu Praktik Kerja Lapangan (PKL). UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura, Sidoarjo merupakan instansi pemerintah yang bergerak dibidang studi, kajian, pengembangan agribisnis tanaman pangan dan hortikultura, mengembangkan agrowisata, ketatausahaan, dan pelayanan masyarakat. PKL ini dimulai pada 15 September 2021 hingga 31 Desember 2021.

Mawar (*Rosa hybrida*) merupakan tanaman hias bunga yang banyak digemari karena keindahan dan wanginya bunga serta bermanfaat dan memiliki banyak khasiat. Mahkota bunga mawar diketahui mengandung pigmen antosianin jenis dari kelopak sianidin dan deininglikosida, serta malvidinglikosida dan berkhasiat sebagai obat alami. Senada dengan pendapat Blake (2004) bunga mawar mengandung sianidin (cyanins) (Saati, 2011).

Marshmallow merupakan salah satu jenis kembang gula yang termasuk ke dalam golongan permen lunak yang memiliki tekstur menyerupai busa yang lembut, ringan, dan kenyal dan berbahan dasar gelatin dan gula (Kurniawan et al., 2016). Prinsip pembuatan *marshmallow* sendiri adalah dengan menghasilkan gelembung udara secara cepat dan memerangkapnya sehingga terbentuk busa yang stabil. *Marshmallow* sendiri sudah dikenal dan sering dinikmati oleh semua kalangan, terutama anak-anak.

Masyarakat umum belum banyak yang memanfaatkan bunga mawar sebagai produk olahan makanan yang bisa meningkatkan daya jual. Selain itu di UPT

PATPH memiliki kebun mawar yang hasil panennya melimpah. Oleh karena itu dilakukan diversifikasi pembuatan *marshmallow* dengan bahan baku bunga mawar untuk mengetahui proses apa saja yang dilakukan dalam pembuatan *marshmallow* dari bunga mawar.

Tujuan dilakukan penelitian *marshmallow* mawar yaitu untuk mengetahui karakteristik sensori dan penerimaan masyarakat terhadap produk diversifikasi mawar. Persiapan produksi dimulai pada bulan November dan pelaksanaan penelitian dilakukan 03 Desember 2021 di ruang pengolahan dan pemasaran UPT PATPH, Sidoarjo. Pengujian sensori yang dilakukan adalah uji hedonik dengan 20 panelis tidak terlatih.

Hasil uji sensori (uji hedonik) pada *marshmallow* mawar dari empat perlakuan perbandingan variasi konsentrasi gelatin dan gula pasir (sukrosa) sebagai berikut, panelis menyukai warna *marshmallow* mawar dengan perlakuan P3 dan mendapat nilai tertinggi dari panelis yakni 4,48, panelis menyukai aroma *marshmallow* mawar dengan perlakuan P4 dan mendapat nilai tertinggi dari panelis yakni 3,35, panelis menyukai tekstur *marshmallow* mawar dengan perlakuan P4 dan mendapat nilai tertinggi dari panelis yakni 4,25, dan panelis menyukai rasa *marshmallow* mawar dengan perlakuan P4 dengan mendapat nilai tertinggi dari panelis yakni 4,24, *marshmallow* mawar dapat diterima dan disukai panelis. Berdasarkan keempat perlakuan, panelis lebih suka dengan perlakuan P4 dengan variasi konsentrasi gelatin dan gula pasir (sukrosa) 1:8 dari parameter aroma, tekstur, dan rasa.

Saran yang dapat diberikan untuk penelitian lebih lanjut terhadap produk *marshmallow* mawar seperti uji mikrobiologi, uji fisik, dan uji kimia agar produk sesuai dengan SNI *marshmallow* sehingga dapat memberikan informasi secara lengkap kepada konsumen tentang kandungan yang terdapat pada *marshmallow* mawar. Diharapkan *marshmallow* mawar dapat berkembang menjadi produk diversifikasi daya jual tinggi.