

## RINGKASAN

**Pembuatan Permen Keras Pisang (Hard Candy) Menggunakan Pisang Raja di Pusat Penelitian Sukosari PTPN I** Mohamad Ridwan Nur Alam, NIM B41211289, Tahun 2024, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Ibu Dr. Elly Kurniawati, S.TP, M.P.

Pusat Penelitian Sukosari adalah lembaga penelitian yang didirikan pada tahun 2012 dengan tujuan khusus untuk melakukan penelitian ilmiah mengenai tanaman tebu dan pisang. Salah satu kegiatan utama Pusat Penelitian Sukosari adalah diversifikasi produk dengan berbagai varietas pisang dan tebu. Upaya yang dilakukan dalam diversifikasi produk adalah dengan mengembangkan varietas pisang raja sebagai bahan olahan yang dapat meningkatkan nilai jual, serta memanfaatkan potensi gizi dan cita rasa yang khas dari pisang raja melalui produksi permen keras berbahan dasar pisang. Pisang raja memiliki kandungan gizi yang diperlukan oleh tubuh seperti vitamin c, B6, kalium dan serat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengoptimalkan proses pembuatan permen keras berbahan dasar pisang raja dengan mempertimbangkan kualitas tekstur, stabilitas rasa, serta kandungan gizinya. Terdapat 2 parameter dengan 3 perlakuan yang dianalisis dalam pembuatan permen keras yaitu perlakuan penambahan ekstrak pisang 15 ml 20 gram sukrosa, 20 ml ekstrak pisang 25 gram sukrosa, dan 30 ml ekstrak pisang, 30 gram sukrosa. Hasil pengujian menunjukkan bahwa kandungan kadar air pada masing masing perlakuan memiliki nilai sebesar 1,48%, 3,55%, 2,43%, dan uji organoleptic dengan metode skala hedonic yang meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur memperoleh nilai penerimaan yang tinggi dari panelis. Hal ini menunjukkan bahwa permen keras ekstrak pisang raja memiliki potensi untuk diterima dengan baik oleh konsumen.